Svijet
jugoslavenska ženska revija

Cijena 50 d

ZIMNICA

UKUHAVANJE I DUBOKO SMRZAVANJE

20147

ZIMNICA

Ukuhavanje i duboko smrzavanje

Treće dopunjeno i prošireno izdanje

Specijalno izdanje »Svijeta«,
jugoslavenske ženske revije
Zagreb, 1981.

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Avenija bratstva i jedinstva 4. Izdavač: RO Novinsko-izdavačke djelatnosti SOUR-a »Vjesnik«, OOUR Informativno-revijalna izdanja. Za izdavača: **Vesna Blüml-Mihaljević.** Tisak: RO Štamparske djelatnosti SOUR-a »Vjesnik«. Redakcija: Vesna Blüml-Mihaljević.

Pripremila: **Višnja Ogrizović**

Sadržaj

OVO SVAKAKO PROČITAJTE
(Opće upute) 7
Kalendar ukuhavanja 9
Hitna pomoć 10
Sterilizacija u ekspres-loncu 11

SLATKA ZIMNICA 12

KOMPOTI I UKUHANO VOĆE 14
Borovnice s vinom 15
Breskve sa začinima 15
Breskve u alkoholu 16
Brusnice u sirupu 16
Buče u vinu 16
Kompot od bresaka 17
Kompot od cijelih marelica (kajsija) 17
Kompot od crvenih bresaka 17
Kompot od dunja 17
Kompot od marelica (kajsija) 17
Kompot od krušaka 18
Kompot od ogrozda 18
Kompot od rabarbare 18
Kompot od šljiva 18

Kompot od trešanja 19
Kompot od trešanja s rumom 19
Kompot od višanja 19
Maline sa šećerom 19
Kompot od krušaka i budneva 20
Trešnje s konjakom 20
Ukuhane breskve za kolače 20
Ukuhane šljive za okruglice 20
Ukuhane trešnje za kolače 21
Ukuhane višnje i sirup 21
Višnje s rumom 21
Višnje u rakiji na francuski način 22
Voće u rumu 22

VOĆNE KAŠE 23
Kaša od trešanja 23
Kaša od višanja 23

PEKMEZI 24
Crni ribiz s rumom 24
Pekmez od bijelih šljiva 25
Pekmez od banana 25
Pekmez od borovnica ili brusnica 25
Pekmez od grožđa 25
Pekmez od marelica (kajsija) 26
Pekmez od guljenih šljiva 26
Pekmez od smokava 26
Pekmez od šljiva 26
Pekmez od šljiva s octom 27
Pekmez od trešanja 27
Pekmez od višanja 27
Sicilijanski pekmez od naranča 27
Nekuhani pekmez od crnog ribiza 28
MARMELADE 28
Kruške sa začinima 28
Marmelada od drijenka 29
Marmelada od duda 29
Marmelada od marelica (kajsija) 29
Marmelada od kupina i jabuka 30
Marmelada od jabuka s kavom 30
Miješana marmelada 30
Marmelada od kestenja 31
Marmelada od krušaka s rumom 31
Marmelada od malina 31
Marmelada od šipka 32
Sirova marmelada od jagoda 32

DŽEMOVI 32
Breskve s maraskinom 33
Džem od bazginih bobica i jabuka 33
Džem od bresaka 33
Džem od brusnica bez šećera 33
Džem od crnog ribiza 34
Džem od crvenog i crnog ribiza 34
Džem od dinja 34
Džem od dinja i rajčica 34
Džem od dunja 35
Džem od grejpa 35
Džem od jagoda 35
Džem od marelica s »bademima« 35
Džem od marelica (kajsija) 36
Džem od marelica s narančinim sokom 36
Džem od krušaka 36
Džem od zelenih oraha 37
Džem od kupina 37
Džem od limuna 37
Džem od mandarina s rumom 37
Džem od naranča i grejpa 38
Džem od ogrozda 38
Džem od oskoruša 38
Džem od rabarbare 39
Džem od smokava 39
Džem od smokava s vinom 39
Džem od šljiva 39
Džem od trešanja 39
Džem od višanja 40
Kiselkasto-slatke dunje 40
Pirjane šljive za zimu 40

SLATKO 41
Slatko od ananasa 42
Slatko od bagremova cvijeta 42
Slatko od brusnica 42
Slatko od cijelih višanja 42
Slatko od crnog ribiza 42
Slatko od dinja 43
Slatko od dunja 43
Slatko od grožđa 43

Slatko od jagoda 44
Slatko od marelica (kajsija) 44
Slatko od kestenja 44
Slatko od krušaka 45
Slatko od limuna 45
Slatko od lubenica 45
Slatko od naranča 45
Slatko od ogrozda 46
Slatko od oskoruša 46
Slatko od šljiva 46
Slatko od šljiva s košticama 47
Slatko od višanja 47

UŠEĆERENO (KANDIRANO) VOĆE 48
Ušećerene dunje 48
Ušećerene kore od lubenica 48
Ušećerene kore od naranča 48
Ušećerene limunove kore 49
Ušećerene trešnje 49

ŽELE (DRHTALICA) I VOĆNI SIR 50
Sir od dunja 50
Sir od kajsija (marelica) 51
Žele od borovnica 51
Žele od metvice 51
Žele od jabuka 51
Žele od jagoda 52
Žele od dunja 52
Žele od dunja i jabuka 52
Žele od malina 53
Žele od ribiza 53

VOĆNI SOKOVI 54
Sok od crnog ribiza 54
Sok od jagoda 54
Sok od naranča 55
Sok od šljiva 55

VOĆNI SIRUPI 55
Malinovac 55
Orandžada od kore 56
Sirovi sirup od crnog ribiza 56
Sirovi sirup od višanja 56
Sirup od crnog ribiza 56
Sirup od dunja 57
Sirup od malina i trešanja 57
Sirup od grožđa s medom 57
Sirup od višanja (i džem) 57

VOĆNA VINA I LIKERI 58
Liker od crnog ribiza 58
Liker od dunja 59
Liker od breskvinih koštica 59
Liker od šipka 59
Liker od dunja s konjakom 60
Liker od narančinih kora 60
Liker od višanja 60
Liker od zelenih oraha 60
Starinski liker od jasmina 61
Vino od borovnica 61
Vino od duda 61
Vino od kupina 61

SUŠENO VOĆE 62
Sušene breskve 62
Sušene oskoruše 62
Sušene jabuke i kruške 63
Suhe šljive 63
Sušenje kamilice 63

SLANA ZIMNICA 64

UKUHANO POVRĆE 64
Buče (bijele tikve) za zimu 65
Grašak za zimu 65
Đuveč od raznog povrća 66
Kockice buča za zimu 66
Kuhane rajčice 66
Mahune za zimu 66
Paprike za punjenje 67
Rajčice u pećnici 67
Ukuhana cikla 67
Ukuhane artičoke 67
Ukuhana cvjetača 68
Ukuhane mrkve 68
Ukuhani patlidžani 68
Ukuhane šparoge 69

UKISELJENO POVRĆE 69
Brzo ukiseljeni kupus 70
Crveni kupus ukiseljen u staklenki 70
Domaći rusli (srdele konzervirane s lukom) 71
Feferoni u octu 71
Gljive ukiseljene na španjolski način 71
Kapari u octu 72
Kiseli krastavci (sirovi) 72
Kiseli krastavci s lučicama 72
Kiseli kupus 73
Kopar u octu 73
Krastavci ukiseljeni na poljski način 73
Kuhana ukiseljena paprika 74
Lučice na talijanski način 74
Lučice u octu 74
Masline u octu 74
Miješana salata I 75
Miješana salata II 75
Miješana salata III 75
Narezani krastavci s gorušicom 76
Njemačka salata 76
Paprike punjene crvenim kupusom 76
Patlidžani na talijanski način 77
Pečene paprike 77
Rezane paprike na talijanski način 77
Rezane paprike 78
Slatko-kiseli krastavci 78
Salata od paprike »Marta« 78
Talijanska salata 78
Ukiseljene gljivice s mirisima 79
Ukiseljene lisičine 79
Ukiseljene paprike na mađarski način 79
Ukiseljene paprike na talijanski način 80
Ukiseljene rotkvice 80
Ukiseljene zelene rajčice 80
Ukiseljeni krastavci na ruski način 81
Ukiseljeni kukuruz 81
Ukiseljeni patlidžani na makedonski način 81
Ukiseljeni šampinjoni ili vrganji 82
Ukiseljene tikvice 82
Ukiseljene razne gljive 82
Ukiseljene bobice dragoljuba 82

USOLJENO POVRĆE 83
Brzo usoljeni krastavci 83
Kopar za zimu 84
Soljene gljive 84
Soljene gljive s mirisima 84
Usoljena mljevena paprika 84
Usoljene mahune 85
Usoljene rajčice 85
Usoljeno povrće za juhu 85
Usoljeni peršin 85

SUŠENO POVRĆE 86
Sušena cikla 86
Sušenje začinskog bilja 86
Sušene gljive 86
Sušene mahune 87
Sušeni mladi (zeleni) grah 87
Sušeno povrće za juhu 87
Sušeni zeleni peršin i celer 87

RAZNA SLANA ZIMNICA 88
Ajvar 88
Ajvar od samih paprika 88
Ajvar s hrenom 88
Domaći kečap 89
Masline u ulju 89
Pekmez od rajčica 89
Sataraš za zimu 89
Začinjeni (primorski) pekmez od rajčica 90
Talijanski umak od rajčica 90
Jabuke ukiseljene na engleski način 90
Luk na engleski način 91

DUBOKO SMRZAVANJE 92

Kupljena duboko smrznuta hrana 93
Smrzavanje kod kuće 94
Odmrzavanje 95
Zamrzavanje voća 96
Zamrzavanje povrća 100

Zamrzavanje mesa, riba i drugih namirnica 105
Zamrzavanje gotove hrane 109

NEKOLIKO RECEPATA 111

Kruške u vinu (za zamrzavanje) 111
Trešnje u vinu (za zamrzavanje) 111
Džem od šljiva s rumom (za zamrzavanje) 111
Pekmez od borovnica i naranča (za zamrzavanje) 112
Pekmez od brusnica i jabuka (za zamrzavanje) 112
Džem od bresaka i ananasa (za zamrzavanje) 112
Pekmez od malina ili jagoda (za zamrzavanje) 113
Voće za kasnije ukuhavanje 113
Zamrznuto miješano povrće 113

HRANA ZA MALU DJECU 115

KAZALO 117

Ovo svakako pročitajte! (Opće upute)

– Prije nego što prionete na posao, dobro pregledajte staklenke u koje ćete spremati zimnicu. I najmanja napuklina izazvat će pucanje staklenke kad je budete punili vrućim sadržajem ili sterilizirali.

– Osobito dobro provjerite patentne boce, koje nikako ne smiju biti okrhnute. Gume nekoliko minuta prokuhajte i do upotrebe ostavite u hladnoj vodi.

– Provjerite rubove grla ili otvora, moraju biti posve glatki, neokrhnuti. Staklenke prokuhajte, kad vadite dodirujte ih samo izvana; nemojte brisati, već ostavite da se ocijede.

– Posude za pripremanje zimnice mora biti naročito pažljivo oprano, idealno je upotrebljavati posve novo, još nerabljeno posude. U protivnom dobro ga operite deterdžentom, da odstranite i posljednji trag masnoće, pa isperite kipućom vodom da uništite što više mikroba. Pustite da se ocijedi. Ako morate brisati, onda to činite posve čistom, izglačanom krpom.

– Zimnicu kuhajte u neokrnjenom emajliranom, vatrostalnom i aluminijskom posudu (to posljednje ne dolazi u obzir kod ukiseljavanja!).

– Provjerite noževe, cjediljke i drugo posude da budete sigurni da ne rda. Kuhače neka budu nove i to drvene.

– Sito od plastike ili strune – ne od metala!

– Dok priredujete zimnicu, neprekidno perite ruke, to jest svaki put prije početka nove faze posla.

– Voće i povrće treba u svakom slučaju prati, bez obzira hoćete li ga guliti ili ne. Perite pod mlazom vode i to hladne. Oguljeno voće ili povrće još jednom operite! Ostavite u cjedilu da se dobro ocijedi.

– Pažljivo važite sve potrebno za zimnicu. Pogotovu kad obradujete veće količine, iako je bolje raditi

manje. Ako iskušavate novi recept, najprije načinite malu količinu.

– Koristite samo prvorazredno, posve zrelo i neoštećeno voće i povrće, to je uvjet da se zimnica ne kvari!

– Držite se strogo svih danih uputa!

– U mikseru možete samljeti prokuhane rajčice, i mnoge vrste voća, ali bez koštica, jer koštice daju poseban okus.

– Zimnicu pasterizirajte (kuhajte u vodi i pari) u dovoljno širokom lonću da se para diže s veće površine. No, lonac mora biti dovoljno dubok da staklenke budu uronjene. Naravno, najbolje je upotrijebiti sterilizator ili ekspres-lonac. Nastojte da lonac bude od što debljeg metala da podjednako grije sa svih strana.

– Staklenke u koje stavljate vruću zimnicu neće pucati ako ih poslije prokuhavanja držite na toplom. Najprije ulijte jednu žlicu zimnice, pričekajte da se staklenka jače zagrije, pa punite pomalo. Boce unaprijed zagrijte i do punjenja držite na zagrijanoj krpi.

– Nemojte staklenke nikad puniti do vrha, neka uvijek ostane 2 cm do ruba!

– Celofan ili pergament narežite na komade dovoljno velike da pokriju staklenku. Odjednom režite više komada da uštedite vrijeme. Navlažite i napnite dok je sadržaj (ako je kuhan) još topao. Povežite navlaženom uzicom ili gumicom, pa krajeve obrežite.

– Napunjene staklenke obrišite izvana da se ne prilijepe za police.

– Patent-boce izvadite još tople iz vode, a metalne prečke skinite tek kad se ohlade.

– Drugog dana provjerite poklopce.

– Na svaku staklenku i bocu stavite naljepnicu sa naznakom što je unutra i s točnim datumom pripreme. Iako neke vrste, na primjer marmelade, mogu stajati i više godina, ipak je bolje da se troše što prije.

–Staklenke držite spremljene na tamnom, suhom i svježem mjestu. Na suhom da se ne stvara plijesan, na hladnom da se ne suše i na tamnom da na svjetlosti sadržaj ne gubi boju.

– Povremeno, ali redovno kontrolirajte zimnicu. Tako ćete na vrijeme ugledati prve znakove kvarenja. Onda ili odmah potrošite ili pokušajte spasiti kao što to objašnjavamo u poglavlju »Hitna pomoć.«

– Kad iz veće staklenke želite izvaditi samo manju količinu, koristite drvene ili plastične žlice, te hvataljke.

Kalendar ukuhavanja zimnice

	MJESECI											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
borovnice								●				
breskve							●	●	●			
buče								◗	●	●		
cvjetača						●	●					
dinje								●	●	●		
dunje									●	●		
gljive								●	●			
grašak						●	●					
grožđe							●	●	●	●		
jabuke								●	●	●		
jagode					◗	●						
južno voće	●	●										●
kestenje										●	●	
krastavci								●	●			
kruške							●	●	●	●		
kupine									●	●		
lubenice								◗	●	●		
mahune							◗	●	●			
maline							◗	●	●	◖		
marelice						●	●					
mrkve						●	●	●	●			
ogrozdi							◗	●	●			
orasi (zeleni)						●	●					
paprike								●	●	◖		
patlidžani								◗	●	◖		
rajčice							●	●	●			
ribizl						●	●					
smokve								◗	●			
šljive							◗	●	◖			
šparoge					●							
trešnje					◗	●						
višnje						●						
žute šljive						●						

Za zimnicu treba uzimati samo posve zrelo voće, zato vas ovim kalendarom podsjećamo na vrijeme dozrijevanja, iako se ono ne poklapa u svakom dijelu naše zemlje.

Hitna pomoć

Iako se pažljivo držite uputa, dogodi se da se sadržaj poneke staklenke počne kvariti! No, ne morate se odmah ozlojediti, jer ako to opazite na vrijeme, pekmez, marmelada, džem i drugo se još može spasiti.

– **Kristalići šećera na površini.** To znači da pekmez nije dovoljno kiseo, **uzroka** može biti više: 1. Provrio je prije nego što se šećer dokraja otopio. 2. Stavili ste previše šećera. 3. Pekmez ste previše miješali za vrijeme kuhanja. 4. Predugo ste ga kuhali. **LIJEK:** Prokuhajte pekmez i dodajte mu limunov sok. Ako kristala ima malo, bit će dovoljno da neotvorenu staklenku stavite u pećnicu i polako je zagrijavate da se šećer otopi.

– **Plijesan.** Kako se uvijek preporučuje da se zimnica kontrolira, pretpostavljamo da ćete na vrijeme otkriti nastanak plijesni, još u obliku malih, sivih točkica, kad sadržaj još nije pokvaren i kad se može spasiti. **Uzroci:** 1. Zimnicu ste stavili u vlažnu staklenku. 2. Niste stavili dovoljno šećera. 3. Niste valjano zatvorili staklenku. 4. Držali ste je na vlažnom mjestu. **LIJEK:** Odstranite gornji sloj, a ostatak odmah potrošite. Možete ga i prokuhati (dodajte malo šećera), ali ako ima imalo promijenjen miris ili okus, radije sve bacite. Drugi put pripazite! Provjerite je li ostatak zimnice na suhom i tamnom mjestu!

– **Vrenje.** Kod vrenja se zimnica počne nadimati, javljaju se mjehurići. **Uzrok:** 1. Loša kvaliteta voća. 2. Premalo šećera. 3. Sadržaj ste premalo kuhali. 4. Držali ste na vlažnom i toplom mjestu. **LIJEK:** Ako na vrijeme opazite prve znakove, provjerite da li se promijenio okus, pa ako nije, prokuhajte i na svaku staklenku dodajte sok od pola limuna. Najbolje je da sadržaj odmah potrošite, dok se nije dokraja pokvario.

– **Prerijedak pekmez.** Možda je načinjen od voća koje se teško zgušnjava, a možda ste stavili premalo šećera ili ste pekmez prekratko vrijeme kuhali. Prokuhajte pekmez, ali ne predugo, jer kuhanjem uništavate okus i vitamine. Na svakih 45-50 dkg pekmeza dodajte po 5 dag šećera rastopljenog u tri žlice vode i sok od jednog limuna. Dobar lijek je i dodatak želea od jabuka.

– **Prekuhan pekmez** (ali ne prigoren!). Kad otvorite staklenku, dodajte pekmezu malo kipuće vode i promiješajte. Možete i cijelu količinu iz svih staklenki malo prokuhati s dodatkom vode i ponovo spremiti.

– **Presladak pekmez.** Prokuhajte ga s malo vode i limunova soka.

– **Stari pekmez.** I otvrdnuo pekmez, preostao od prijašnjih godina, bit će još dobar, a postat će i ukusan ako ga prokuhate s malo voćnog soka ili soka od kompota.

Sterilizacija zimnice u ekspres-loncu

Za sterilizaciju uzmite patentne boce kojima guma mora biti u izvršnom stanju, a metalni držač dovoljno čvrst.

U dnu ekspres-lonca mora biti podmetač, nikada staklenke i boce ne stavljajte izravno na dno. Vode dodajte toliko da nikada lonac ne bude napunjen više od polovice.

Svaku staklenku zamotajte u staru krpu da se medusobno ne dodiruju.

Povrće kuhajte 35 minuta; izuzeci su: rajčice – 25 minuta, šparoge 40 minuta i gljive 60 minuta.

Voće kuhajte: jabuke, kruške i ananas 15 minuta, jagode, maline i grožde 8 minuta, breskve, kajsije i šljive 12 minuta.

Kad istekne propisano vrijeme, pustite paru iz ekspres-lonca, ali staklenke izvadite tek kada budu sasvim hladne.

SLATKA ZIMNICA

● Površina voća uvijek je pokrivena mnoštvom živih organizama – mikroba i bacila – od kojih mnogi mogu uzrokovati bolesti. Zato voće treba vrlo pažljivo oprati. Čvrste i tvrde plodove najprije potopite na 5-10 minuta u vodu, a zatim ih dobro operite u cjedilu pod mlazom vode. Osjetljivo i sitno voće stavite u sito i nekoliko ga puta uronite u posve čistu vodu, mičući sito tako da voda dopre do svake bobice. Voće perite brzo, da se ne raskvasi i ne počne puštati sok. Osušite ga na krpi, pa tek onda očistite. Izvadite koštice, a jagodama i malinama peteljke;

– Voće treba razvrstati: najljepše plodove za kompote, a one manje lijepe za marmeladu i drugo.

– Za ukuhavanje ne dolazi u obzir oštećeno voće;

– Odaberite uvijek posve zrelo voće, ali ne prezrelo, jer u takvom nema dovoljno pektina;

– Voće za zimnicu ne smije biti vlažno, zato ne priređujte zimnicu nakon kiše;

– Boja očišćenog voća se na zraku, pod utjecajem kisika, mijenja, a i vitamini se djelomično raspadaju. Zato je najbolje voće čistiti neposredno prije pripremanja zimnice.

– Kiselina iz voća može se spojiti s metalom posude, pa zato po mogućnosti kuhajte voće u emajliranim posudama (kojima emajl nije okrhnut!) ili u onima od nerđajućeg čelika. Ako takvog posuđa nemate, onda voće brzo skuhajte i smjesta izvadite iz metalne posude. Nipošto ne upotrebljavajte bakrene i pocinčane posude!

– Stavljajte propisane količine šećera. Ako ga stavite premalo, morat ćete dulje kuhati, a time voće gubi na kvaliteti, okusu i boji.

– Voće i šećer mjerite na vagi, ne u posudicama za mjerenje.

– Kad za zimnicu koristite skuhani sirup, pazite da se šećer dokraja otopi.

– Voće koje nema dovoljno pektina (jagode, trešnje, dinje) teže se zgrušava, pa mu dodajte sok od ribiza, jabuka, naranača ili limuna, i kuhajte na jakoj vatri.

– Ako stavljate sredstvo za zgrušavanje (želiranje) kojim se mnogo skraćuje vrijeme kuhanja, a time se bolje sačuva boja, okus i sastojci zimnice, tada se najtočnije držite uputa.

– Nemojte nikad kuhati predugo, ali ni prekratko. Nemojte miješati prejako, ali ni preslabo.

– Gotovu zimnicu stavljate u staklenke veličina kojih ovisi o broju ukućana, tako da se odmah potroši cijela količina. Otvoreni pekmezi, marmelada i slatka mogu stajati 2-3 tjedna ako su dobro poklopljeni, ali su mnogo bolji dok su svježi. Zimnica priređena s alkoholom može se otvoriti, pa opet zatvoriti, a da se ne pokvari.

– Za spremanje zimnice najbolje su posude od stakla, ali u obzir dolaze i glinene, ako su iznutra ocakljene, drvene, pa i metalne, ako im je emajl potpuno neoštećen. Nek imaju široko grlo (osim za sokove) da se lako u njih stavljaju sastojci i zimi vade.

– Ako vam smočnica nije posve suha, stavite na površinu pekmeza i marmelada sloj (3-4 cm) šećera u prahu.

Kompoti i ukuhano voće

Kompot je proizvod od svježeg voća i sirupa od šećera, u vodi, u vlastitom soku (ukuhano) ili u alkoholu. Kompote treba pasterizirati – pasterizacija je proces kod kojeg kompote u otvorenim ili zatvorenim posudama zagrijavate na visokim temperaturama (80 – 100°C) da biste uništili mikrobe što bi se mogli razmnožiti i pokvariti kompot.

Kod pravilnog pripremanja kompota voću ćete od jedne sezone do druge sačuvati prirodan izgled i boju.

Evo općih uputa kojih se treba pridržavati:

– Mekano sitno voće dovoljno je samo dobro oprati i staviti u staklenke, a onda zaliti kipućim sirupom;

– Tvrdo voće operite, očistite i narežite na manje komade, pa stavite u sirup da provri. Još vruće slažite u staklenke i zalijte kipućim sirupom u kojem se voće kuhalo;

– Sirup se priređuje u različitom omjeru vode i šećera (prema receptu), grije se do vrenja, a pri tome se žlicom skida pjena;

– NA VOĆE UVIJEK ULIJEVAJTE KIPUĆI SIRUP!

– S obzirom na to da je sirup kipuć, staklenke unaprijed ugrijte u toploj vodi, ne stavljajte ih na metalnu, već na drvenu podlogu a ispod ih podložite krpom da ne puknu. Osim toga, sirup nalijevajte postupno;

– Umjesto sirupa voće možete zaliti samo kipućom vodom ili voćnim sokom;

– Staklenke NIKAD NE SMIJU BITI PUNE DO VRHA: kad slažete voće, s vremena na vrijeme ga dobro protresite da se složi jedno uz drugo na jedan ili dva centimetra ispod ruba. Sirup mora prekriti voće, ali ipak ne smije doseći rub, jer kod pasteriziranja može provreti i probiti pergament;

– Kad se staklenke napune, čistom vlažnom krpom obrišite rub, a tek ih onda zatvarajte;

– Za pasterizaciju (prekuhavanje) potrebna je veća posuda, kojoj dno i stijenke obložite krpama ili novinama da izbjegnete dodir staklenki s vrućim metalom;

– I staklenke obložite novinama da se ne dotiču;

– Kad u posudu poslažete staklenke, nalijte HLADNU VODU, osim ako je sirup u staklenkama

vrlo vruć: tada treba uliti mlaku vodu, ali nipošto vruću;

– Voda u posudi za pasterizaciju smije dosezati samo do polovice, najviše dva-tri centimetra ispod ruba najmanje staklenke;

– Pristavite posudu na vatru, VRIJEME PASTERIZACIJE SE RAČUNA OD ČASA KAD JE VODA U POSUDI UZAVRELA;

– Čim voda provri, snizite temperaturu grijanja tako da lagano ključa;

– Pridržavajte se uputa o vremenu pasterizacije!

– Ako ste u staklenku stavili već prokuhano voće, pasterizacija neka bude kraća. To vrijedi i za kiselo voće, jer u kiseloj sredini mikrobi brže ugibaju. Pasterizacija je kraća što su staklenke manje;

– Staklenke vadite tek kad se voda ohladi. Tad ih obrišite i spremite.

– Umjesto staklenki možete koristiti i boce. Voće tada narežite na sitnije komadiće, što će dobro doći za voćne salate i kolače;

– Čepove prokuhajte, boce dobro začepite i pričvrstite uzicom da kod pasterizacije ne bi izletjeli;

– Voće možete pasterizirati i u otvorenim bocama, no začepite ih čim pasterizacija bude gotova. Čep zalijte voskom, a boce okrenite dnom prema gore i ostavite ih tako sve dok se ohlade;

– Ako drugi dan zamijetite da je neka boca loše zatvorena ili da je poklopac od celofana oštećen, stavite novi poklopac i bocu još jednom prokuhajte.

Borovnice s vinom

PRIPREMITE: 1 kg borovnica, 40 dag šećera, 1 dl bijelog vina, 1 čašu vinskog octa, 1 list lovorike, 1 klinčić, komadić kore od limuna.

Borovnice operite, ocijedite i očistite. Sve mirodije zavežite u komadić čiste gaze i stavite među borovnice, dodajte šećer, vino i ocat, pa pristavite na vatru da kuhaju 5 minuta. Onda izvadite gazu s mirodijama. Borovnice stavite u veliku staklenku i poklopite tanjurićem. Nekoliko dana zaredom cijedite sok, prokuhajte ga i ponovo zalijte borovnice. To ponavljajte sve dotle dok se sok prilično zgusne.

Breskve sa začinima

PRIPREMITE: 2 kg bresaka, 15 žlica šećera, 15 žlica vrlo razblaženog octa od jabuka, žlicu pomiješanog cimeta, klinčića (samljevenih), te 2 žličice cijelih klinčića, 2 komadića cimeta, malo soli.

Ogulite breskve i kako koju ogulite stavite je u malo osoljenu vodu da ne izgubi boju. Začine zavežite u komadić gaze i prokuhajte ih u zašećerenom octu, kojem dodajte još malo vode. Kad provri, uspite breskve. Kad i one provre smanjite vatru i kuhajte još 10 minuta, da omekšaju. Prebacite ih u veću porculansku zdjelu, pokrijte i preko noći ostavite u fri-

žideru. Drugog dana podijelite breskve u četiri staklenke. Izvadite iz soka začine, pa ga prokuhajte i zalijte njime breskve. Zavežite staklenke i skuhajte u vodi.

Breskve u alkoholu

PRIPREMITE: na svaki kg bresaka oko 1 kg šećera, devedeset postotni alkohol.

Odaberite zrele, ali tvrde breskve. Dobro ih obrišite mekanom krpom, raspolovite, odstranite koštice i slažite ih u staklenke tako da svaki red dobro pospete šećerom. Zalijte alkoholom, a po želji dodajte komadić cimetove kore i dva-tri klinčića. Zatvorite hermetički staklenke i ostavite ih na svježem, tamnom mjestu. Dobre su za jelo nakon tri mjeseca. U meduvremenu s vremena na vrijeme tresite staklenke da se šećer rastopi.

Na isti način možete spremiti kajsije, višnje, trešnje.

Brusnice u sirupu

PRIPREMITE: 1 kg brusnica, 30 dag šećera, koru od 1 limuna.

Zrele brusnice proberite i operite te stavite u staklenku. Od šećera i 2 čaše vode skuhajte sirup, dodajte limunovu koricu, zakuhajte, procijedite i ostavite da se ohladi. Prelijte hladnim sirupom i pasterizirajte poput kompota (vidi opće upute). Poslužite uz divljač, perad ili pečenku.

Buče u vinu

PRIPREMITE: 2 kg buča (važite očišćene), 1 kg šećera, 18 klinčića, komadić korice od cimeta, 2 limuna, 1/2 l laganog bijelog vina, malo vinskog octa.

Prorežite buče, odstranite koštice, ogulite. Narežite ih na kockice. Zalijte ih malo razrijedenim octom i ostavite da stoje 12–18 sati. Izvadite ih i ostavite u cjedilu da se dobro ocijede. Skuhajte šećer u vinu s malo vode. Kad zakipi, dodajte toliko buča da pliva samo jedan sloj i kuhajte dá postanu staklastoprozirne. Izvadite rupastom kuhačom i stavite slijedeće buče. Tako skuhajte sve. Onda u sirup dodajte cimet i klinčiće, te dobro oprane i narezane limune kuhajte. Kad se sirup zgusne, rasporedite buče po staklenkama i zalijte tim sirupom. Još 2–3 dana jednom dnevno odlijte sirup, prokuhajte i vratite na buče.

Kompot od bresaka

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l bresaka skuhajte sirup od 4 žlice šećera i 4 žlice vode.

Odaberite zlatnožute breskve, zrele ali tvrde. Ogulite ih, raspolovite i očistite od koštica, pa poslažite u staklenku. Prelijte ih skuhanim kipućim sirupom i kuhajte prema uputama.

Kompot od cijelih marelica (kajsija)

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l skuhajte sirup od 3 žlice šećera u prahu i 7 žlica vode.

Srednje ili manje marelice nabodite na tri-četiri mjesta. Operite ih, osušite i složite u staklenku, zalijte kipućim sirupom i prema uputama prokuhajte 12 – 15 minuta.

Kompot od crvenih bresaka

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l stavite sirup od 18 dag šećera, malo konzervansa; malo octa, soli i limunova soka.

Crvene breskve su malo kiselije, pa im treba dodati malo više šećera. Ogulite ih, izvadite im koštice i stavite ih u zdjelu. Poparite ih osoljenom i zakiseljenom vodom, te ih odmah zatim uronite u hladnu vodu, kojoj ste dodali limunova soka što održava lijepu boju voća. Zatim breskve po volji narežite i stavite na sito ili cjediljku da se ocijede. Poslažite ih u staklenke, prelijte skuhanim sirupom, zavežite pa pasterizirajte pet minuta (prema općim uputama).

Kompot od dunja

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l napunjenu dunjama skuhajte sirup od 4 žlice šećera i 7 žlica vode.

Dunje skuhajte da omekšaju, ogulite ih, razrežite, očistite im koštice i odstranite tvrdu sredinu. Razrežite ih na manje ili veće kriške, prema ukusu (očišćene dunje možete prokuhati). Dunje složite u staklenke, prelijte ih sirupom i pasterizirajte prema općim uputama.

Kompot od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg voća 60 dag šećera, 1 limun.

Voće ne smije biti prezrelo, premekano. Spustite ga načas u kipuću vodu, da se lakše oguli. Raspolovite marelice i iz nekoliko koštica povadite jezgru. Na 1,5 l računajte i kg šećera (odredite ukupnu količinu ovisno o količini kajsija). Skuhajte sirup, u mlačan dodajte limunov sok. Kajsije u meduvremenu poslažite u staklenke, zalijte sirupom, zavežite i kuhajte u pari (od kada provri 20 minuta).

Kompot od krušaka

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 litre punu krušaka pripremite sirup od 3 žlice šećera u prahu i 8 žlica vode.

Kompot možete prirediti od cijelih, oguljenih ili neoguljenih krušaka, već prema tome kakvu ste vrstu odabrali. Tvrde kruške prethodno prokuhajte u vodi, pa ih tek onda poslažite u staklenke, a vodu iskoristite za kuhanje sirupa. Kruške zalijte sirupom i pasterizirajte prema općim uputama.

Kompot od ogrozda

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l sirup od 1/4 kg šećera i 3 dl vode.

Bobice ogrozda odijelite od stabljike, operite ih, malo ih nabodite i stavite u staklenke. Prelijte ih kipućim sirupom. Staklenke zatvorite i pasterizirajte.

Kompot od rabarbare

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l napunjenu rabarbarom priredite sirup od 4 žlice šećera u prahu i 5 žlica vode.

Peteljke rabarbare narežite na komadiće duge 2–3 cm i ostavite ih da stoje 12–18 sati u velikoj količini vode. Tada ih stavite u staklenke, prelijte vrućim sirupom i pasterizirajte 15 minuta prema općim uputama. Ako su peteljke tvrde, najprije ih 1–2 minute prokuhajte, a zatim namočite u hladnu vodu.

Kompot od šljiva

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 litre napunjenu šljivama skuhajte sirup od 3 žlice šećera i 8 žlica vode.

Manje šljive možete samo oprati, nabosti i stavljati u staklenke, ali ih možete i oguliti. Veće šljive

raspolovite i izvadite im koštice. I njih po želji možete oguliti. Prelijte ih vrućim sirupom i pasterizirajte 15–20 minuta, prema općim uputama.

Kompot od trešanja

PRIPREMITE: 1 kg trešanja, 1/4 kg šećera.

Trešnje proberite, poskidajte im peteljke, zatim ih operite i stavite u staklenke. Prelijte ih kipućim sirupom i pasterizirajte, kao što je opisano u općim uputama.

Kompot od trešanja s rumom

PRIPREMITE: 5 kg trešanja, 1 kg šećera, malo sredstva za konzerviranje, 1/4 l ruma.

Trešnje očistite i operite. Šećer rastopite u 1,5 l vode, dodajte sredstvo za ukuhavanje i pristavite na vatru da zakuha. Tada uspite trešnje. Neka kuhaju pet minuta. Zatim ih uklonite s vatre i dodajte rum. Mlako ulijte u veće staklenke koje zatim zavežite. Možete ih zimi otvarati, a da se kompot ne pokvari.

Kompot od višanja

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l napunjenu očišćenim višnjama priredite sirup od 5 žlica šećera i 4,5 žlice vode.

Višnje operite i očistite od peteljaka (možete izvaditi i koštice). Stavite ih u staklenke, zalijte kipućim sirupom i skuhajte u pari prema uputama.

Maline sa šećerom

PRIPREMITE: 1/2 kg malina, 30 dag šećera u prahu.

Maline pažljivo operite, ocijedite, pa suhima poskidajte peteljke. Plodovi moraju biti zreli, ali tvrdi. Oprezno ih slažite u staklenke da se ne zgnječe. Svaki red pospite šećerom. Dobro zatvorite i steriliziraite 20 minuta.

Kompot od krušaka i bundeve

PRIPREMITE: 1 kg čvrstih krušaka, 2 žlice blagog octa, 1 kg bundeve (važite oguljene i očišćene), 1 kg šećera, žlicu klinčića, 1–2 limuna.

Kruške operite, ogulite, narežite na četvrtine i odstranite im koštice, pa sve još jednom operite i spustite na nekoliko trenutaka u 1 litru kipuće vode kojoj ste dodali ocat. Ocijedite. U meduvremenu očistite bundeve, narežite na kockice, pa i njih prokuhajte. U ocat dodajte šećer i klinčiće. Neka kuha. Limun operite, ogulite mu koru i narežite ga na tanke kriščice, koje također prokuhajte. Voće stavite u staklenke, prelijte ohladenim sirupom, zatvorite i sterilizirajte prema općim uputama.

Trešnje s konjakom

PRIPREMITE: 1/2 kg tamnih tvrdih trešanja, 40 dag šećera, 1 dl vode, 1 limun, 1/2 l konjaka.

Trešnje operite, pa im škarama napola odrežite peteljke. Iglom svaku nabodite na više mjesta, te ih poslažite u staklenku. Skuhajte sirup od šećera i vode, u ohladen dodajte konjak. Limun narežite na tanke ploškice pa ga promiješajte s trešnjama. Na kraju sve to prelijte sirupom. Takve trešnje su vrlo lijep ukras.

Ukuhane breskve za kolače

PRIPREMITE: oko 5 kg ne odviše zrelih žutih bresaka, 35 dag šećera.

Na vrlo jaku vatru pristavite 1 litru vode sa šećerom da kuha dok se sav šećer rastopi, a zatim pustite da se ohladi. Breskve operite i osušite. Gulite samo količinu dovoljnu za jednu staklenku, raspolovite ih i izvadite im koštice, pa ih slažite oblim dijelom prema gore. Odmah nalijte sirup, a zatim napunite i narednu staklenku. Pasterizirajte 30 minuta uz vrlo slabo vrenje.

Ukuhane šljive za okruglice

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l napunjenu šljivama stavite 1/2 žličice šećera i malo konzervansa.

Šljive operite i dokraja osušite. U staklenku stavite šećer i konzervans, na to složite šljive. Staklenke zatvorite i pasterizirajte 5 minuta. Ostavite ih u vodi još 15 minuta, a onda ih izvadite i spremite.

Ukuhane trešnje za kolače

PRIPREMITE: oko 4 kg kiselijih trešanja (otprilike 1 kg za staklenku od 1 l), 1 kg šećera.

Trešnje dobro operite, ocijedite u cjedilu i zatim ih očistite od peteljaka i koštica. Trešnje i šećer stavite u veći lonac da se dobro ugriju, ali ne smiju zakuhati. Čim se šećer potpuno rastopi, uklonite trešnje s vatre i razdijelite u četiri priređene staklenke. Pasterizirajte ih 30 minuta.

Ukuhane višnje i sirup

PRIPREMITE: 2 kg višanja, 80 dag šećera u prahu, 1 kg i 20 dag šećera.

Od ovog recepta istodobno dobivate sirup i izvrsne ukuhane višnje. Opranim, zrelim višnjama otkinite peteljke i izvadite koštice. Pospite ih šećerom u prahu i ostavite da stoje 12 minuta. Nakon toga ih pristavite na vatru da kuhaju 20 minuta. Tada ih istresite na sito od strune ili sitno cjedilo, a ispod stavite posudu u kojoj će se skupljati sok. Kad se višnje ocijede, stavite ih u lonac, dodajte šećer i kuhajte još četrdesetak minuta. Još vruće stavljajte u staklenke. Ostavite da se ohlade, pa tek onda zatvorite. Dobiveni sok izvažite, dodajte mu jednaku količinu šećera i kuhajte još pola sata, skidajući pjenu. Ohlađen sok nalijte u boce.

Višnje s rumom

PRIPREMITE: 3 kg višanja, 1,5 kg šećera, 8 dl ruma, vaniliju.

Višnjama skinite peteljke, operite ih i dokraja obrišite. Slažite ih u redove u staklenku široka grla, svaki red pospite šećerom, a u sredinu stavite vaniliju. Zalijte ih rumom sve do vrha. Staklenku pokrijte tanjurićem i držite je na suncu desetak dana. Povremeno je protresite da se sav šećer rastopi. Kad se šećer otopi, višnje su gotove. Staklenku zavežite i spremite.

Višnje u rakiji na francuski način

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 1 l rakije, 30 dag šećera u prahu, pola šipke cimetove kore i 1 klinčić.

Operite i dobro ocijedite višnje. Četvrtinu odvojite, pa ih zniječite, a pri tom zdrobite dobro i koštice, jer one daju poseban okus (po maraskinu!). Prelijte ih s pola litre rakije, začepite i ostavite da stoje mjesec dana. Preostalim višnjama prerežite peteljke do polovice, pa i njih prelijte rakijom, začepite i spremite. Nakon mjesec dana ocijedite sadržaj prve staklenke, pa nalijte na cijele višnje, dodajte šećer, cimet i klinčić. Pažljivo začepite staklenku i ostavite još najmanje dva mjeseca. Strpljenja, bolje su kad još malo dulje odleže!

Voće u rumu

PRIPREMITE: voće kako dozrijeva, rum od 54°, po 1/4 kg šećera na 1/2 kg očišćenog voća.

Uzmite veliku staklenku, blistavo čistu. Poklopac mora dobro prianjati, u protivnom radije stavite aluminijsku foliju i dobro je pričvrstite uz gornji rub. Kako koje voće dozrijeva tako ga slažite po jedan red u staklenku. Svako voće dobro očistite, operite, ostavite da se osuši, pa pomiješajte sa šećerom i dodajte u staklenku. Zalijte s toliko ruma da tekućina bude 2 prsta iznad površine voća. S vremena na vrijeme staklenku protresite da se šećer otopi. Započnite puniti staklenku u lipnju, kada na dno stavite jagode, idućeg mjeseca slatke, tamne trešnje, maline (njih nemojte prati!), kajsije (njih malo prokuhajte u kipućoj vodi i ogulite im koru, prepolovite i očistite od koštica). U kolovozu dodajte rane šljive bez peteljki i koštica, kasne trešnje (svijetle), breskve (pripremite kao kajsije); u rujnu šljive bistrice bez koštica, kockice dinja, a kasnije u jesen kockice ananasa, kruške oguljene i narezane, te po želji naranče. U prosincu možete jesti (ali umjereno jer je voće »pijano«) ili koristite za voćne salate, kolače i pića.

Voćna kaša

Kaša je pasterizirana smjesa dobivena od svježeg voća. Od nje se pripremaju pekmezi i marmelade ili se upotrebljava za jelo takva kakva jest.

Meko voće stavite u posudu, miješajte ga novom drvenom kuhačom dok provri, a zatim ga protisnite (propasirajte) kroz sito od strune ili plastike (ne metalno!) ili cjedilo sa sitnim rupicama. Tvrdo voće treba najprije prokuhati da omekša.

Voćnu kašu stavite u staklenku pa je prokuhajte u toploj vodi (pasterizirajte kao kompot). Kaša će zadržati miris svježeg voća, a i više vitamina nego u marmeladi koja se dugo kuha.

Voće možete i sirovo složiti u staklenke i kuhati u pari (kao ukuhano), ali mnogo dulje da bi se raskuhalo i djelomično pretvorilo u kašu.

Nekuhanu kašu možete duboko smrznuti.

Kaša od trešanja

PRIPREMITE: 1 kg trešanja, 1/8 kg šećera.

Trešnje operite, očistite od peteljki i koštica, pa složite u staklenke. Svaki sloj malo pošećerite. Staklenke hermetički zatvorite, pa kuhajte u pari najmanje 15 min (računajući od trenutka kad voda provri) da se dio trešanja raspadne.

Kaša od višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 35 dag šećera.

Šećer skuhajte s malo vode, dodajte višnje (oprane i očišćene od peteljki i koštica). Kuhajte dok omekšaju i raspadnu se. Ako je previše soka, višnje izvadite šupljikavom žlicom, a sok kuhajte sam da se zgusne. Vratite višnje, prokuhajte ih. Uspite u staklenke, hermetički ih zatvorite i stavite da se pasteriziraju 15 minuta.

Pekmezi

Pekmeze priređujte od voćne kaše i šećera ili mekanog voća koje se raskuha pri kuhanju. Šećer je dobro prethodno prokuhati s malo vode u sirup (šećer se mora dokraja rastopiti!). Kakvoća pekmeza ovisi najviše o kuhanju, zato morate kuhati polako i neprekidno miješati drvenom kuhačom (novom ili prokuhanom!).

Ako vam nije naročito stalo do izgleda pekmeza, voće možete samo zgnječiti ili samljeti (strojem ili mikserom).

U pekmeze možete staviti i razne mirise: vaniliju, cimet, limunovu koricu, te kiseline.

Koliko šećera? Ako u receptu nije točno naznačeno, najbolji je omjer: koliko očišćenog voća, toliko šećera. Pažnja! Ako ne volite slatku zimnicu pa smanjujete sami količine šećera, onda pekmez morate dulje kuhati.

Ako strahujete da bi se pekmez mogao kvariti, onda na 1 kg priređene mase stavite 1 gram sredstva za konzerviranje.

Pekmez mora biti gust i čvrst; je li gotov provjerit ćete tako da na čisti tanjurić stavite kap: ako se ne razlijeva, nego čvrsto stoji, pekmez je gotov.

Kipući pekmez ulijte u staklenke i slažite ih na neko toplo mjesto, da ne puknu. Pokrijte čistom gazom. Drugog dana će na površini imati koricu na koju možete staviti komad celofana ili pergamenta u veličini površine, koji namočite u rum ili alkohol. Onda zavežite. Ili zatvorite odmah, dok je pekmez topao.

Staklenke tek napunjene pekmezom možete staviti na 5–6 minuta u pećnicu da se na vrhu stvori čvršća korica, a onda zatvoriti.

Crni ribiz s rumom

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,35 kg šećera, 1/3 l ruma.

Crni ribiz brzo operite u hladnoj vodi i pustite ga da se ocijedi, pa poskidajte bobice i zdrobite ih u mikseru. Soku dodajte osminu litre vode i šećer, pa pristavite na vatru, miješajući sve dok zakuha. Tada neka vri samo 10 sekunda. Ukoliko bude potrebno, dodajte malo želea od jabuka da se bolje stvrdne i ponovno prokuhajte. Onda dodajte rum i još vrelo ulijte u pripremljene i zagrijane boce, koje odmah zatvorite.

Pekmez od bijelih šljiva

PRIPREMITE: 1 kg šljiva (važite ih bez koštica), 80 dag šećera.

Oprane i očišćene šljive pristavite bez vode na vatru i kuhajte na umjerenoj vatri da se raspadnu i sok ispari. Dodajte šećer i nastavite kuhati na slaboj vatri još 2 sata. Stalno miješajte. Još toplim pekmezom punite staklenke i odmah ih zatvorite.

Pekmez od banana

PRIPREMITE: 1 kg banana, 1 veliku i tvrdu jabuku, 2 limuna, 70 dag šećera.

Banane ogulite, narežite na ploškice. Jabuku ogulite, također narežite na tanke ploškice. Skupa stavite u posudu (ne smije biti aluminijska), dodajte sok od dva limuna, te koru (dobro opranu!) od pola limuna. Pristavite, dodajte šećer i kuhajte na umjerenoj vatri. Gotovo je kad masa postane jednolična i boje tamnog zlata. Ohlađeno stavljajte u staklenke.

Pekmez od borovnica ili brusnica

PRIPREMITE: 2 kg voća, 1,5 kg šećera.

Rastopite šećer u 1/2 litre hladne vode. Voće operite i očistite, istresite u sirup i pristavite kuhati. Često miješajte da se ne prihvati za dno i skidajte pjenu. Kada dobijete jednoličnu masu, pekmez je gotov. Još vruć stavljajte u staklenke.

Pekmez od grožđa

PRIPREMITE: 1 kg grožđa (bijelog ili crnog) – izvažite samo bobice očišćene s grozdova, 65 dag šećera.

Bobice očistite mekanom krpom i ako su sjemenke velike, povadite ih. Uspite ih u posudu i dodajte sirup skuhan od šećera i 3,5 žlice vode (kuhajte ga 10 minuta na vrlo laganoj vatri). To skupa kuhajte sat, a ako treba i više. Neprekidno miješajte da se masa ne prihvati za dno. Ako pravite pekmez od muškatnog grožđa, dodajte limunov sok i smanjite količinu šećera na 1/2 kg po kilogramu grožđa.

Pekmez od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg očišćenih marelica stavite 80–90 dag šećera u prahu.

Od marelica priredite najprije kašu, a zatim pekmez prema općim uputama. Za pekmez možete koristiti i vrlo zrele i oštećene marelice, ali nikako ne trule.

Pekmez od guljenih šljiva

PRIPREMITE: šljive, na 1 kg očišćenih šljiva 40 dag šećera kristala, malo cimeta.

Oprane šljive spustite u kipuću vodu i čim opet voda provri vadite ih rupičastom žlicom u cjedilo. Ogulite ih, izvadite koštice i masu izvažite. Kuhajte s cimetom da se gotovo sasvim skuha, a tek onda dodajte šećer. Jako miješajte da se šećer dokraja rastopi i kuhajte još neko vrijeme, da se pekmez sasvim skuha. Stavljajte u zagrijane staklenke.

Pekmez od smokava

PRIPREMITE: 1 kg smokava, 1/2 kg šećera, 1 vaniliju.

Izaberite još malo zelene smokve. Nemojte ih guliti, već im samo odrežite vrh i dobro ih operite. Skuhajte sirup od čaše vode i šećera, pa kad se počne zgušnjavati, dodajte smokve i vaniliju. Smokve skuhajte sve dok se raspadnu.

Pekmez od šljiva

PRIPREMITE: 5 kg šljiva.

Vrlo zrele i vrlo slatke šljive operite, povadite im koštice i kuhajte bez ikakva dodatka da dobijete vrlo gustu i tamnu, gotovo crnu kašu. Kuhajte na umjerenoj vatri i često miješajte da ne zagore, a ruke zaštitite rukavicama, jer pekmez štrca. Ako ga ne možete skuhati u jednom danu, nastavite kuhati drugog dana, jer pekmez je posve gotov tek tada kad kuhača u njemu stoji uspravno. Ohladen pekmez stavite u staklenku, a gornju površinu izravnajte da bude glatka i pokrijte komadom celofana umočenog u rumu. Zatvorite staklenke.

Pekmez od šljiva s octom

PRIPREMITE: 5 kg šljiva, 2 kg šećera, 1/2 l vinskog octa, nekoliko klinčića, cimet u prahu, 2 dl ruma.

Šljive operite, očistite i sameljite. Od šećera i octa skuhajte sirup, dodajte šljive i kuhajte sve dok se pekmez počne stvrdnjavati. Neprestano miješajte. U gust pekmez dodajte začine i rum, te još vruć ulijte u staklenke.

Pekmez od trešanja

PRIPREMITE: 7 kg trešanja, 1 kg šećera, 2 dl vinskog octa, 2 omota vanilin-šećera, 1 limun.

Trešnje operite, očistite i sameljite strojem za meso. Dodajte šećer otopljen donekle u octu i vanilin-šećer, pa skuhajte da se stvrdne. U malo ohlađen pekmez dobro umiješajte sok od limuna i stavite u zagrijane staklenke.

Pekmez od višanja

PRIPREMITE : na 1 kg višanja 60 dag šećera.

Oprane i očišćene višnje sameljite strojem za mljevenje mesa. Stavite u staklenu zdjelu, dodajte šećer, dobro izmiješajte i ostavite stajati 24 sata. Slijedećeg dana pristavite pekmez na vatru. Kad zavri kuhajte još samo deset minuta. Toplo stavljajte u zagrijane staklenke, pokrijte ih čistom krpom. Drugog dana zavežite pergamentom ili celofanom.

Sicilijanski pekmez od naranača

PRIPREMITE: 2 kg sočnih naranača, 2 kg šećera u kristalu.

Cijele naranče nabockajte, ali samo koru i onda ih potopite u hladnu vodu da stoje 48 sati. Ocijedite ih i narežite na sitne listiće, koje kuhajte 3 sata na posve slaboj vatri. Često miješajte, a nakon sat i po

kuhanja dodajte čašu vode. Poslije pola sata dodajte i šećer, pa kuhajte još jedan sat. U početku skidajte pjenu.

Nekuhani pekmez od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg ribiza, 1,60 kg šećera u prahu.

Voće očistite, proberite, operite hladnom prokuhanom vodom. Sameljite strojem za mljevenje mesa (pazite da bude savršeno čist i suh), pa novom i prokuhanom drvenom kuhačom dobro promiješajte. Dodajte šećer u prahu, još jednom promiješajte, pa dalje dugo miješajte da dobijete sasvim glatku masu. Stavite u čiste staklenke.

Marmelade

Za marmeladu treba pripremiti mnogo finiju kašu nego za pekmez; dakle voćnu masu protisnite kroz posve sitno sito, kako bi marmelada bila gotovo prozirna i bez vidljivih komadića vode. Za pripremu marmelade preporučljivo je voće koje sadrži želatinozne tvari. To su na prvom mjestu jabuke, kajsije, ribiz, šljive, drenjine i drugo. Možete prirediti i miješanu marmeladu – u tom slučaju kaši od jabuke dodajte 2-8 posto kaše od drugog voća.

Na čašu voćne kaše dodajte čašu šećera, kuhajte uz neprestano miješanje drvenom kuhačom sve dotle dok se na kuhači izvađenoj iz marmelade stvori sloj debljine otprilike dva centimetra. I u marmelade se mogu stavljati razni mirisi i kiseline. Još vruće lijevajte u staklenke, površinu izravnajte nožem i dalje se pridržavajte uputa za spremanje pekmeza.

Kruške sa začinima

PRIPREMITE: 12 svježih krušaka (otprilike 2 kg) 1/2 dl jabučnog octa, 4 šalice šećera, 1 dl soka od

naranče, limunova soka, 1,5 žlice začina (cimeta, klinčića, muškatnog oraščića, komadić vanilije).

Ogulite i očistite kruške, pa ih narežite na male komade. Spustite u zakiseljenu vodu i kuhajte oko pola sata – da omekšaju. Onda sameljite ili zgnječite (kao krumpir za pire), pa protisnite (propasirajte). Izmjerite količinu voćne kaše – mora je biti oko 7 čaša. Vratite u posudu, dodajte šećer, sok od naranče i limuna, te začine zavezane u čistu gazu. Kuhajte i miješajte da dobijete gustu marmeladu – otprilike cijeli sat. Izvadite začine. Razlijte u prokuhane tople staklenke. Pokrijte komadićem celofana (dovoljno velikim da pokrije cijelu površinu) namočenim u alkoholu, pa zatvorite staklenke. Pokrijte pokrivačem da se polagano hladi.

Marmelada od drijenka

PRIPREMITE: 1 kg protisnutog drijenka (otprilike 3 kg s košticama), 1/2 kg šećera.

Drijenak mora biti već mekan, operite ga i osušite. Malo propirjajte da se smekša. Protisnite (propasirajte) ga, pa dobivenu masu pomiješajte sa šećerom. Kuhajte i često miješajte. Skidajte pjenu. Ako drijenak nije dovoljno sladak, dodajte još šećera. Kuhajte da se zgusne, razlijte u zagrijane staklenke, spremite.

Marmelada od duda

PRIPREMITE: na svaki kg voćne kaše po 80 dag šećera, malo alkohola.

Isperite dud u svježoj vodi, pa pristavite da se kuha; na svaki kg dodajte čašu vode. Kuhajte 1/4 sata, neprekidno drvenom kuhačom miješajte i gnječite bobice. Protisnite (propasirajte). Na svaki kilogram dobivene kaše stavite 80 dag šećera. Kuhajte i skidajte pažljivo pjenu. Kad se zgusne, skinite s vatre, malo ohladite, uspite u staklenke i pustite da se dokraja ohladi. Sutradan površinu marmelade pokrijte krugom od papira namočenim u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: zrele i sočne marelice, koliko kg voća, toliko šećera.

Na pola kg šećera stavite 2 dl vode, pa skuhajte u gust sirup koji se već rasteže za kuhačom kad je umočite. Marelice operite, očistite, a po želji i ogulite, ako želite sasvim svijetlu marmeladu. Protisnite (propasirajte) ih pa dodajte u sirup i kuhajte još jedan sat. Stalno miješajte. Hladno stavljajte u staklenke.

Marmelada od kupina i jabuka

PRIPREMITE: 1 kg kupina, 1/2 kg jabuka, 1,5 kg šećera.

Pregledajte kupine jednu po jednu da ne budu prezrele i da u njima ne bude kukaca. Dobro ih operite, dokraja ocijedite i stavite u zdjelu. Dodajte 1/8 l vode i pristavite. Kad zakipi, smanjite vatru i kuhajte da se pretvore u kašu. U meduvremenu ogulite i očistite jabuke, narežite ih na kriške i stavite na vatru u drugoj posudi također s 1/8 l vode. Neka polako kuhaju da se raspadnu. Kupine protisnite (propasirajte), dodajte jabuke i šećer. Dobro promiješajte i kuhajte još 1/4 sata. Provjerite je li marmelada gotova, stavite u staklenke.

Marmelada od jabuka s kavom

PRIPREMITE: 15 grama mljevene kave, 1/2 kg oguljenih jabuka, očišćenih od sjemenki, 1 limun i šipku vanilije.

Pristavite 4 dl vode, kad zakipi zakuhajte kavu, pustite da stoji 10 minuta, pa je profiltrirajte. Jabuke narezane na ploškice kuhajte pet minuta sa šećerom i limunovim sokom. Tada dodajte kavu, malo naribane korice od limuna i vaniliju. Kuhajte stalno miješajući da se smjesa stisne (i jako potamni). Smjesu protisnite (propasirajte), vratite na vatru i kad provri, kuhajte još 4-5 minuta. Još toplo stavljajte u staklenke i hermetički zatvorite.

Miješana marmelada

PRIPREMITE: 1 kg bijeloga grožđa, 1/2 kg crnoga, 80 dag bresaka, 80 dag jabuka, šećer, rum.

Pažljivo operite grožđe, skinite bobice i stavite ih u posudu, pa kuhajte na slaboj vatri miješajući da dobijete gusti sok. Jabuke i breskve ogulite, očistite i narežite na komadiće. Dodajte grožđu, pa dalje kuhajte još sat i dalje miješajući. Protisnite (propasirajte). Izvažite i za svaki kg smjese dodajte 70 dag šećera. Vratite na vatru sa šećerom i kuhajte dalje miješajući. Marmelada je gotova kad postane čvrsta i sjajna, tada dodajte čašicu ruma, promiješajte, stavite u staklenike i zatvorite.

Marmelada od kestenja

PRIPREMITE: 2 kg kestenja, 1 kg šećera, malo soli, malo čistog alkohola.

Skuhajte 2 kg debelih, velikih, zdravih kestena s vrlo malo soli. Ogulite ih, skinite vanjsku i unutrašnju kožicu, protisnite (propasirajte). U litri vode rastopite 1 kg šećera i polako skuhajte gust sirup. Mlak sirup dodajte u kestenje i kuhajte na vrlo slaboj vatri još sat, sat i četvrt. Neprekidno miješajte drvenom kuhačom. Mlaku masu uspite u staklenke, pokrijte površinu okruglim komadom pergamenta namočenog u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od krušaka s rumom

PRIPREMITE: 2 kg vrlo zrelih krušaka, 2 i 1/4 kg šećera, 10 grama limunske kiseline, 1/4 l ruma.

Kruške operite, obrišite, ogulite i očistite od koštica. Izvažite – ostalo je 1 kg i 60 dag. Zgnječite ih u mikseru ili sameljite. Protisnite (propasirajte), pa dodajte šećer i kiselinu. Pristavite na vatru da kratko vrijeme vri uz neprekidno miješanje, a zatim uklonite s vatre i ulijte rum. Odmah, još kipuće, stavljajte u staklenke i zatvorite ih.

Marmelada od malina

PRIPREMITE: 1 kg malina (ali važite protisnute!) 1/2 kg šećera.

Maline pažljivo preberite, operite i protisnite (propasirajte). Izvažite, pomiješajte sa šećerom i kuhajte. Neprekidno miješajte. Zgusnutu marmeladu kuhajte. Neprekidno miješajte. Zgusnutu marmeladu još toplu razlijte u zagrijane staklenke. Kad se ohladi, na vrhu će biti kožica, pa na nju stavite celofan

ili pergament namočen u rumu. Zavežite. U maline možete dodati ribiza, brže će se stisnuti.

Marmelada od šipka

PRIPREMITE: šipak – na 2 l očišćene mase dodaje se 1,10 kg šećera, šipka vanilije.

Šipak neka bude posve zreo, tj. jako crven. Operite, odrežite listiće i kuhajte u vodi da posve omekša. Onda protisnite (propasirajte), pa odmjerite, da možete odvagati potrebnu količinu šećera. Kuhajte bez šećera, s vanilijom da se zgusne, onda dodajte šećer i dalje jako miješajte još 15 minuta.

Sirova marmelada od jagoda

PRIPREMITE: na 1 kg jagoda 1 kg šećera.

Oprane i očišćene jagode osušite, a zatim ih novom ili prokuhanom kuhačom miješajte sa šećerom pola sata do jedan sat. Stavite ih u staklenke i zavežite.

Džemovi

Džem se priprema od cijelog voća tako da se kuha sa šećerom, sve dok se voće skuha i pusti sok.

Najbolje džemove priredit ćete od voća koje sadrži želatinozne tvari, kao što su jabuke, dunje, šljive, ogrozd, crni ribiz. Malo tih tvari ima u jagodama, šumskim jagodama, malinama, višnjama i kruškama. No ipak i od njih možete skuhati džem, pogotovu ako to voćé miješate s drugim.

Voće dobro operite, očistite i narežite. Ako u receptu ne stoji drugačije, na 1 kg očišćena voća stavite 1,5 kg šećera. Pošto provri, kuhajte još 15–20 minuta i neprestano miješajte. Ostavite da se džem samo malo ohladi, a zatim ga stavite u staklenke i spremite kao što je opisano za pekmez.

Ako vam zimi ustreba marmelada za kolač, možete koristiti i džem: treba ga samo protisnuti (propasirati) ili samljeti.

Breskve s maraskinom

PRIPREMITE: 1 kg bresaka, 1 kg šećera, 5 grama limunske kiseline, 1/8 litre maraskina, prema potrebi želea od jabuka.

Breskve polijte kipućom, a zatim hladnom vodom i ogulite ih. Raspolovite ih i izvadite im koštice. Odvagnite 3/4 kg čistih bresaka, pa polovicu od toga sameljite, a ostalo narežite na tanke ploške. Tako pripremljene breskve pomiješajte, dodajte šećer i limunsku kiselinu, pa kuhajte neprestano miješajući. Od trenutka kada dobro provri, neka kuha još samo 10 sekunda! Ako sadržaj ostane prerijedak, dodajte malo jabučnoga želea, pa pustite da još jednom prokuha. U još vrelo umiješajte maraskino, pa odmah stavljajte u zagrijane staklenke, koje smjesta zatvorite.

Džem od bazginih bobica i jabuka

PRIPREMITE: 1 kg bazginih bobica, 75 dag jabuka, 175 dag šećera, 6 žlica soka od limuna.

Bobice očistite od peteljki i operite. Jabuke ogulite, očistite i narežite na tanke ploškice. Pristavite na vatru s 1/4 l vode i kuhajte deset minuta. Onda dodajte šećer i limunov sok. Kuhajte da se stvrdne. Rastočite u zagrijane staklenke.

Džem od bresaka

PRIPREMITE: 1 kg očišćenih bresaka, 80 – 90 dag šećera.

Breskve raspolovite, a ako su plodovi osobito veliki, možete ih narezati i na četiri dijela. Prethodno im izvadite koštice. Voće pomiješajte sa šećerom, nemojte dodavati vode, pa pristavite na vatru. Miješajte dosta često, ali nemojte predugo kuhati, jer će džem dobiti smeđu boju.

Džem od brusnica bez šećera

PRIPREMITE: brusnice

Prebrane i oprane brusnice stavite u pećnicu da se zagriju, zatim ih stavite u staklenke. Hermetički zatvorite i kuhajte u pari 15 minuta.

Džem od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,20 kg šećera.

Voće operite, odijelite previše zrele ili pokvarene bobice, stavite ih u posudu, prelijte sa 6 dcl vode i kuhajte dok se bobice dignu na vrh (ne smiju se raspasti). Tada ih izvadite rupičastom žlicom, stavite u drugu posudu, dodajte šećer i skuhajte.

Džem od crvenog i crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg pomiješanog ribiza, 1 kg šećera.

Ribiz operite i očistite od peteljaka. Skuhajte sirup od 2 dl vode i 20 dag šećera, u nj dodajte bobice i kuhajte sve dok se počnu raspadati. Tada dodajte preostali šećer i skuhajte dokraja.

Džem od dinja

PRIPREMITE: oko 3,5 kg dinja, šećera za težinu očišćenog mesa plus 1/4 kg, 2 paketića vanilin-šećera.

Dan uoči pripremanja očistite dinje i narežite ih na kockice, pa stavite da stoje s polovicom potrebnog šećera. Slijedećeg dana odijelite meso od soka. Sok uspite u posudu, dodajte preostali šećer i vanilin-šećer. Kuhajte na srednje jakoj vatri da se zgusne, ali ne i da potamni. Kad postane gust poput sirupa, dodajte kockice dinja, iuhajte na jakoj vatri, skinite pjenu i uspite u staklenke. Zatvorite kad se ohladi.

Džem od dinja i rajčica

PRIPREMITE: 2 kg dinja (važite bez kore i koštica!), 2 kg zrelih rajčica, 4 kg šećera.

Rajčice i dinje narežite na male komadiće, dodajte šećer i kuhajte na jakoj vatri neprekidno miješajući. Džem je gotov kad kap soka na tanjuriću stoji čvrsto i ne razlijeva se.

Džem od dunja

Pripremite: 1 kg dunja, 60 dag šećera u prahu.

Očišćene i oprane dunje narežite na manje komadiće, dopola skuhajte u 4 dl vode, zatim dodajte šećer i kuhajte još 10–15 minuta. Dalje postupajte prema općim uputama.

Džem od grejpa

PRIPREMITE: 3 svijetla grejpfruta, 2 limuna, 1 kg šećera.

Dobro izvana operite grejp i limunove, pa ih obrišite. Podijelite plodove na četvrtine, pa narežite na komadiće. Stavite u staklenu ili porculansku posudu i prelijte s 1,5–2 litre vode. Ostavite do drugog dana. Sve skupa pristavite na vatru i kuhajte da se kora omekša – otprilike sat i pol. Dodajte šećer, pa kuhajte dalje još 45 minuta nepokriveno. protresite s vremena na vrijeme posudu, a i promiješajte sadržaj. Provjerite da li je kuhano tako da u čašicu s rakijom spustite kap koja se mora odmah stvrdnuti kao žele. Prebacite džem u zagrijane čiste staklenke, zavežite i ostavite da se polagano hladi.

Džem od jagoda

PRIPREMITE: jednaku količinu jagoda i šećera.

Jagode operite, dobro osušite, pa im povadite peteljke. Stavite ih u posudu i pošećerite. Pažnja! Džem od jagoda ne smijete miješati, pa samo s vremena na vrijeme posudu protresite da jagode ne prigore. Čim zakuha, snizite temperaturu.

Džem od kajsija (marelica) s bademima

PRIPREMITE: 5 kg marelica, 4 kg šećera, 2 čaše vode, 10 jezgra od koštica, 1/4 kg badema.

Marelice operite, raspolovite i izvadite im koštice. Razbijte 10 koštica i izvadite im jezgre, koje 5 minuta držite u kipućoj vodi. Zatim rastopite šećer u vodi, zakuhajte ga na umjerenoj vatri, pa u to stavite voće i kuhajte 30 sekunda. Rupičastom kuhačom izvadite voće, a sok ostavite da kuha još 2 minute. Ponovno stavite voće u sirup i kuhajte ga daljnjih 15 minuta, miješajući drvenom kuhačom. Tada dodajte jezgre od koštica i oguljene bademe pa kuhajte još četiri minute. Voće opet izvadite i poslažite ga u staklenke.

Sirup kuhajte sve dotle dok se kap na hladnom tanjuru odmah zgusne. Tada sokom prelijte voće i ostavite ga da se polako hladi 24 – 36 sati. Površinu pokrijte komadom celofana namočenim u alkoholu i zavežite staklenke.

Džem od kajsija (marelica) s narančinim sokom

PRIPREMITE: 30 dag plemenitih velikih marelica (očišćenih i oguljenih), 1 kg šećera, 3 žlice narančina soka.

Marelice narežite na kriške, zalijte ih zaslađenom vodom (1/4 l) i dobro prokuhajte. Dodajte sok od naranče i još jednom pustite da zakuha. Još kipuće ulijte u staklenke i zatvorite ih

Džem od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg očišćenih marelica 90 dag šećera

Marelice operite, osušite i posve suhima povadite koštice. Izvažite ih, odredite količinu šećera. Kuhajte bez šećera 20 – 25 minuta, onda dodajte malo-pomalo šećer, miješajte da se šećer sav otopi. Nakon toga kuhajte još 10 – 15 minuta. Topao džem stavljajte u tople boce. Zatvorite boce kad se džem ohladi i na površini se stvori korica. Za sigurnost možete na vrhu staviti malo konzervansa.

Džem od krušaka

PRIPREMITE: na 1 kg krušaka računajte 75 dag šećera i 1 limun.

Odaberite zrele, zdrave kruške čvrste kore, prosječne veličine. Svaku krušku razrežite na četiri dijela, ogulite koru i izvadite srž. Svaki oguljeni dio stavite u posudu s vodom, kojoj ste dodali limunova soka (tako kruška neće potamnjeti). Zatim oguljeno voće stavite na nekoliko minuta u kipuću vodu, pa ga ponovo ocijedite. U posudi u kojoj ćete kuhati rastopite šećer (2 dl vode na 75 dag šećera). Kad se šećer grijanjem potpuno rastopi, u kipući sirup dodajte kruške, limunov sok i cijelu, dobro opranu koru od jednog limuna. Kuhajte na jačoj vatri otprilike 3/4 sata, zatim izvadite limunovu koru. U pripremljene staklenke najprije stavite kruške, pa ih zalijte sokom. Ostavite ih da se hlade 24 sata, pa zatim zatvorite staklenke. Čuvajte na hladnom i suhome mjestu.

Džem od zelenih oraha

PRIPREMITE: šećera onoliko koliko teže orasi, 1 šipku vanilije, sok 1 limuna.

Zelene orahe ogulite, pažljivo im skinite donju, gorkastu kožicu, pa ih prelijte kipućom vodom i kuhajte 2 sata. Vode mora biti dovoljno da slobodno plivaju. Zatim ih izvadite rupičastom žlicom, izvažite ih, pa istu količinu šećera dodajte vodi u kojoj su se kuhali. Sirup kuhajte pola sata, zatim dodajte vaniliju, limunov sok i orahe. Kuhajte još oko pola sata, tj. da se sve zgusne. Stavite u staklenke i spremite.

Džem od limuna

PRIPREMITE: 1,5 kg limuna (tanke kore), 1,5 kg šećera u kristalu.

Limune operite i dobro obrišite, a zatim ih narežite na posve tanke ploške. Oprezno izvadite sve koštice! Limune stavite u litru hladne vode i pustite ih da stoje do drugog dana. Drugi dan ih pristavite na vatru da zakuhaju, zatim ih ostavite da se napola ohlade. Prebacite ih u staklenu posudu i tako ostavite do sutradan. Treći dan ih ocijedite, ploške limuna stavite u litru hladne vode da zakuhaju, te ih kuhajte sve dok limunova kora postane sasvim mekana. Ocijedite! Šećer prokuhajte 5 minuta sa 3 dl vode pa dodajte ploške limuna. Kuhajte ih još 3/4 sata. Još vrući džem ulijte u male staklenke.

Džem od kupina

PRIPREMITE: 1 kg kupina, 60 dag šećera.

Skuhajte 20 dkg šećera sa 2 dl vode i u kipući sirup dodajte očišćene i oprane kupine. Kuhajte ih 5 – 10 minuta, dodajte preostali šećer i skuhajte do kraja. Možete dodati i kašu od jabuka da se bolje zgusne.

Džem od mandarina s rumom

PRIPREMITE: 1 kg mandarina, 3/4 kg šećera, 10 grama limunske kiseline, 1/4 l ruma.

Ako kora nije poprskana zaštitnim sredstvom protiv bolesti, pekmez kuhajte od cijelih mandarina.

U protivnom ih slučaju morate oguliti. Dobro ih operite i obrišite da budu suhe. Od 4 mandarine ogulite tanki gornji sloj kore, narežite na sasvim tanke ploške, kuhajte dobro poklopljene u vodi 15 minuta sa 1/4 kg šećera. Onda ih promiješajte. Ostale mandarine ogulite sasvim, razdijelite na kriške, izvadite im koštice i meso sameljite. Ovu masu dodajte već prokuhanim ploškama, a isto tako ostatak šećera i limunsku kiselinu. Pustite da dobro prokuha na jakoj vatri, skinite s vatre te uz neprestano miješanje dodajte rum. Odmah ulijte u staklenke i zatvorite ih.

Džem od naranača i grejpa

PRIPREMITE: 2 kg naranača, 1 kg grejpa, na 1 kg kuhane mase računajte po 70 dag šećera.

Naranče i grejp dobro operite, narežite na rezance i stavite u zdjelu. Zalijte s 3,5 litre vode. Posebno izvadite koštice u komadić gaze, zavežite i spustite u masu. Neka stoji 24 sata, a povremeno promiješajte. Drugog dana pristavite i kuhajte bez šećera da sasvim omekša. Onda masu izvažite, pa na svaki kg dodajte 70 dag šećera i kuhajte još jedan sat.

Džem od ogrozda

PRIPREMITE: 1 kg ogrozda, 1 kg šećera.

Ogrozd očistite i operite. Od 6 dl vode i 20 dag šećera skuhajte sirup u koji stavite ogrozd i kuhajte ga sve dok se bobice raspadnu. Tada dodajte preostali šećer i kuhajte do kraja.

Džem od oskoruša

PRIPREMITE: 1 kg oskoruša, 1 kg šećera u prahu.

Oskoruše operite u kipućoj vodi; da biste im popravili okus, 3 – 4 dana ih močite u hladnoj vodi koju povremeno mijenjajte. Zatim oskoruše kuhajte dok se smekšaju, ocijedite ih i stavite u kipući sirup (šećer prokuhajte sa 4 dl vode). Kuhajte još 5 – 10 minuta i priredite prema općim uputama. Želite li ublažiti njihov oštar okus, dodajte im kruške, jabuke ili šljive.

Džem od rabarbare

PRIPREMITE: 1 kg rabarbare, 1,30 kg šećera, 1/2 žlice cimeta u prahu.

Peteljke rabarbare očistite i narežite na kockice od 1 cm^3. Dodajte šećer i cimet, promiješajte i kuhajte 8 – 12 minuta da omekšaju. Želite li gušći džem, dodajte kašu od jabuka.

Džem od smokava

PRIPREMITE: 1 kg žutih, velikih smokava, 20 dag šećera, 1 limun.

Ogulite smokve i prerežite na 2 – 3 komada. S malo vode skuhajte gust sirup, u nj stavite smokve. Polako ih kuhajte. Kad budu napola gotove, dodajte sok od limuna. Stavite džem u manje posude i pustite da se dokraja ohladi, onda zatvorite.

Džem od smokava s vinom

PRIPREMITE: 1 kg smokava, 30 dag šećera, malo vanilije, 1 dl dalmatinskog crnog vina, nekoliko žlica ruma.

Smokve nemojte prati, nego ih samo obrišite vlažnom krpom. Složite ih u lonac, pospite ih šećerom, dodajte vaniliju i zalijte vinom. Kuhajte na laganoj vatri oko dva sata, pa ostavite da se dobro ohlade. Sutradan džem prelijte u staklenke a svaku zalijte s malo ruma.

Džem od šljiva

PRIPREMITE: 1 kg šljiva, 70 dag šećera.

Šljive operite i izvadite im koštice. Kuhajte sa 2 dl vode dok omekšaju, zatim dodajte proprženi šećer i kuhajte još 5 – 10 minuta. Dovršite prema općim uputama.

Džem od trešanja

PRIPREMITE: 1 kg trešanja (važite očišćene!), 1 kg šećera, 1/4 l svježeg soka od ribizla i 1/4 kg šećera.

Trešnje operite, očistite od peteljaka i koštica. Kilogram šećera rastopite u sasvim malo vode, pa u

kipuću stavite trešnje da kuhaju 10 minuta. Tada rupičastom žlicom izvadite trešnje, a u sirup dodajte sok od ribizla i preostali šećer. Kuhajte još 10 minuta pa izlijte u staklenke.

Džem od višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 60 dag šećera.

Višnje operite te očistite od peteljaka i koštica. Kuhajte ih s 1 dl vode sve dok ne omekšaju, onda dodajte šećer i kuhajte toliko da dobijete gust sok.

Kiselkasto-slatke dunje

PRIPREMITE: 1 i 1/2 kg dunja, 1/2 l blagog vinskog octa, 35 dag šećera, 5 klinčića, 1 komadić cimetove korice.

Dunje ogulite, razrežite na tanke ploške i očistite od koštica, pa ploške složite u zdjelu i do vrha je zalijte blago zaoctenom vodom. Tada ih polako kuhajte sve dok sasvim omekšaju, a onda ih prekrenite u gusto cjedilo da se potpuno ocijede. Posebno skuhajte pola litre vinskog octa sa šećerom i mirodijama, u to stavite ocijeđene dunje i kuhajte još 15 minuta. Tada oprezno vadite dunje i slažite ih u priređene staklenke. Sirup u kojem su se kuhale dunje procijedite i njime prelijte voće tako da bude sasvim pokriveno. Vežite ih tek kad se sasvim ohlade. Spremite ih na suho i tamno mjesto, a najbolje ih je upotrijebiti nakon 5 mjeseci, jer tek tada dunje dobiju pravi okus.

Pirjane šljive za zimu

PRIPREMITE: 5 kg zrelih šljiva, 1 kg šećera, 2 dl ruma, šipku vanilije.

Šljive operite, raspolovite i povadite im koštice. Dodajte šećer i skuhajte da se sok zgusne, ali da polovice šljiva ostanu cijele. Sa šljivama kuhajte i vaniliju, koju sad izvadite, a dodajte rum. Podijelite u staklenke, zatvorite i kuhajte u pari. Kad voda provri, kuhajte još pola sata. Ostavite zamotano dok se sasvim ne ohladi.

SLATKO

Slatko se priređuje od cijelog voća, prokuhanog u gustom sirupu od šećera. Samo krupno voće narežite na manje komade.

Za pripremanje slatkog odaberite zrelo, zdravo voće podjednake veličine i zrelosti te iste vrste.

Da bi sirup od šećera prodro u voće, svaku bobu treba nabosti na nekoliko mjesta vilicom ili pletaćom iglom; umjesto toga voće možete preliti kipućom vodom i ostaviti da stoji 1–2 minute da omekša kora, ili ga stavite u vodu zgrijanu na 75–95 stupnjeva C (blanširajte). Voće koje je bilo potopljeno u vruću vodu, stavite zatim na kratko vrijeme u hladnu da ne bi previše omekšalo.

Kipuću vodu kojom ste prelili voće ili ga u njoj kuhali upotrijebite za priređivanje sirupa. Kuhajte je sa šećerom sve dok se šećer posve rastopi i uz to neprestano skidajte pjenu. Za tvrdo, čvrsto voće sirup mora biti rjeđi, a za meko gušći, jer kod kuhanja u rijetkom sirupu voće omekšava, a u gustom postaje tvrđe.

Ako nije naznačeno drugačije, računajte da na 1 kg voća dolazi 1 kg šećera.

Priređeno voće složite u tanjem sloju u mjedenu ili aluminijsku posudu i zalijte kipućim sirupom tako da voće u njemu slobodno pliva.

Većinu vrsta voća je dovoljno samo preliti kipućim sirupom; izrazito tvrdo voće treba još malo prokuhati. Voće ostavite da stoji 24 sata!

Svako slatko treba prokuhavati u više navrata, a u međuvremenu ga ostavite da stoji, jer će puštati sok. Koliko ćete puta to ponoviti, ovisi o vrsti voća. Morate paziti da kod prokuhavanja slatko ne prigori. Zato ga promiješajte, ali vrlo oprezno da ne ozlijedite voće. Osim toga žlicom skidajte pjenu. Slatko pokriveno gazom ostavite da se hladi na hladnome mjestu. Ako je sirup previše rijedak, dodajte mu šećera ili ga kuhajte da se suvišna voda ispari.

U voće koje nije dovoljno kiselo dodajte (to je obično naznačeno u receptima) limunsku ili vinsku kiselinu ili limunov sok, da dobije bolji okus i ne kvari se. U nekim se slučajevima šećer može djelomično ili posve zamijeniti medom ili melasom.

Slatko je gotovo kad je sirup posve čvrst i staklasto proziran (sa žlice izlijte posve tanak mlaz – ne smije se prekinuti; ili stavite kap na tanjurić – ne smije se razliti). Voće mora biti podjednako raspoređeno po sirupu, poluprozirno i staklasto.

Kad se slatko skuha, voće prebacite u oprane staklenke i zalijte ga kipućim sirupom. Staklenke pokrijte čistom gazom i zatvorite tek idući dan. Uputno je da slatko stavljate u male staklenke tako da se odmah potroši, jer se otvoreno često kvari.

Slatko od ananasa

PRIPREMITE: 1 kg očišćenog ananasa, 1 kg šećera u prahu.

Skuhajte šećer sa 8 dl vode i u nj stavite sitno narezan ananas. Nakon 12 sati sirup ocijedite, prokuhajte ga i njime prelijte ananas. Dalje mijenjajte sok i kuhajte prema općim uputama za slatko.

Slatko od bagremova cvijeta

PRIPREMITE: 1/4 kg cvijeta bagrema (akacije), ali samo latice, bez donjeg dijela ; 2 kg šećera, limun.

Cvijeće pospite šećerom i zalijte sokom od limuna. Dalje pripremite prema uputama za slatko.

Slatko od brusnica

PRIPREMITE: 1 kg brusnica, 1/2 kg šećera ili meda, nekoliko klinčića, malo cimeta, limunove korice.

Očišćene brusnice stavite u zdjelu, prelijte ih kipućom vodom, promiješajte, brzo stavite u sito i operite pod mlazom tekuće hladne vode. Brusnice stavite u posudu, dodajte šećer ili med, 1/2 čaše vode i mirodije te ostavite da kuhaju dok omekšaju. Vruće slatko prebacite u porculansku zdjelu da se ohladi, a onda ga ulijte u staklenke. Ovo se slatko troši za kolače, a može se poslužiti i uz divljač ili govedinu.

Slatko od cijelih višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 1,15 kg šećera.

Svaku višnju nabodite tako da u nju može prodrijeti sirup ili ih na minutu potopite u kipuću vodu (koju ćete poslije iskoristiti za pripremu sirupa). Višnje zalijte kipućim sirupom od šećera i 8 dl vode pa ostavite da stoje 10 – 12 sati. Onda ih 5-8 minuta kuhajte i opet ostavite da stoje 6 – 8 sati. To ponovite još jednom, a ako je potrebno i dva puta.

Slatko od crnog ribizla

PRIPREMITE: 1kg crnog ribizla, 1,40 kg šećera.

Očistite bobice potopite na 3–5 minuta u kipuću vodu, a zatim ih stavite u kipući sirup (skuhajte šećer sa 8 dl vode). Ostavite ih da stoje 3–4 sata, pa još dva-tri puta prokuhajte po 5–7 minuta s razmakom od 6–8 sati. Svaki put skinite svu pjenu.

Slatko od dinja

PRIPREMITE: 1 kg očišćenih dinja, 1,5–2 kg šećera (ovisi o slatkoći dinje).

Odaberite posve zrelu, tvrdu dinju. Ogulite joj vanjsku koru, razrežite je napola, očistite srednji, mekani dio sa sjemenkama, pa je narežite na kockice. Pospite ih šećerom i ostavite da dva sata stoje na hladnom mjestu. Preostali šećer prokuhajte sa 4 dl vode i kipućim sirupom prelijte dinje. Naredni dan odlijte sirup, prokuhajte ga i opet kipućim prelijte dinje. Treći dan dinje kuhajte skupa sa sirupom sve dok postanu prozirne. Dalje postupajte prema općim uputama.

Slatko od dunja

PRIPREMITE: 1 kg dunja, 1 kg šećera u prahu.

Dunje operite, poslužite u posudu i zalijte litrom vode, tako da budu posve pokrivene pa ih pustite da kuhaju 8–10 minuta. Zatim ih brzo istresite u hladnu vodu, ogulite, očistite i narežite na dva ili četiri dijela. Prelijte ih kipućim sirupom za koji ste iskoristili vodu u kojoj su se kuhale dunje. U tri-četiri navrata ih prokuhajte po 5–8 minuta (vrenje), a u međuvremenu ih ostavite da stoje po 8–10 sati. Dalje postupajte prema općim uputama.

Slatko od grožđa

PRIPREMITE: 1 kg grožđa, 1 kg šećera u prahu, 2 grama vanilin šećera, malo limunske kiseline.

Očišćeno grožđe operite, stavite u cjedilo ili sito. Minutu ga močite u kipućoj vodi, a zatim ga istresite u kipući sirup od 9 dl vode. Stavite da stoji 6–8 sati.

Nakon toga pristavite da kuha 3–5 minuta, a onda ostavite na hladnome mjestu još 10 sati. Postupak ponovite još 2–3 puta, ali neka između kuhanja slatko uvijek stoji 10 sati. Prije posljednjeg kuhanja dodajte žlicu rastopljene limunske kiseline i 2 grama vanilin šećera. Spremite prema općim uputama.

Slatko od jagoda

PRIPREMITE: 3 kg zdravih zrelih vrtnih jagoda, 3 kg šećera u kristalu, 1 limun, 0,20 dag limunske kiseline.

U posudu od 5 litara stavite šećer, 4 dl vode, kriške limuna, pa skuhajte sirup. U međuvremenu proberite jagode, pa ih očistite od peteljki. Stavite ih u veću cjediljku ili sito i operite pod mlazom vode. Ostavite ih da se ocijede. Zatim u malo vode rastopite limunsku kiselinu, pa u nju zamočite svaku ocijedenu jagodu, a zatim u sirup. Neka kuhaju pola sata, a pri tome im neprekidno skidajte pjenu. Gotovo slatko uklonite sa štednjaka, prekrijte mokrim ubrusom i ostavite da se potpuno ohladi, a onda napunite staklenke i zatvorite ih celofanom.

Slatko od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: 1 kg marelica, 1,5 kg šećera u prahu.

Marelice operite, razrežite napola i očistite ih od koštica. Prelijte ih kipućim sirupom (na šećer dodati 4 dl vode) i u 3–4 navrata prokuhajte po 5 minuta u razmaku od 3–4 sata. Držite se uputa za pripremanje slatkog.

Slatko od kestenja

PRIPREMITE: 2 kg kestenja, 2 kg šećera.

Prorežite po polovici kestenje, stavite u hladnu vodu i pristavite na vatru. Kad jako provri, pustite još 2–3 minute da kipi. Tada se mogu lako oguliti.

Odvojite samo posve čitave i zdrave kestene. Spustite ih u toplu vodu i kad provri kuhajte još deset minuta. Posebno skuhajte šećer s pola litre vode i u sirup oprezno spustite kestenove. Kuhajte 15 minuta.

Maknite s vatre i pustite da se posve ohladi, kako bi sirup prodro u plodove. Vratite na vatru i kuhajte još 15 minuta. Sutradan još jednom tako prokuhajte i provjerite vilicom da li je kestenje mekano. Ako nije, pustite da se dokraja ohladi i skuhajte još jednom. Tada ocijedite kestenje, poslažite u staklenke, a sirup kuhajte da se zgusne. Prelijte preko kestenja.

Slatko od krušaka

PRIPREMITE: 1 kg krušaka, 90 dag šećera u prahu, 2 grama vanilin šećera, malo limunske kiseline.

Odaberite vrstu krušaka koja se kod kuhanja malo raspada. Kruške možete (prema veličini) kuhati cijele, razrezane na polovice ili četvrtine. Priređene kruške kuhajte 8 – 15 minuta u malo zakiseljenoj vodi, zatim ih stavite u hladnu vodu, a onda u posudu i prelijte kipućim sirupom (iskoristite 6,5 dl vode u kojoj su se kuhale kruške). Ostavite ih da stoje na hladnom 3 – 4 sata, zatim ih prokuhajte 3 – 4 minute, a onda opet ostavite da stoje 10 – 12 sati. Ponavljajte prokuhavanje 3 – 4 puta svakih 10 – 12 sati, sve dok kruške postanu prozirne. Kod posljednjeg prokuhavanja dodajte 1 – 2 grama vanilin šećera 1 – 2 žličice rastopljene limunske kiseline.

Slatko od limuna

PRIPREMITE: 1 kg limuna, 1,5 kg šećera.

Limune dobro ogulite, 30 minuta ih močite u kipućoj vodi, a onda u hladnoj. Narežite ih na tanke ploške i očistite od koštica. Skuhajte gust sirup od 4 dl vode i šećera. U kipući stavite limune. Kad sirup opet zavri, stavite ga na hladno mjesto. Nakon jednog sata odlijte sirup i pristavite ga na vatru da vri 10 – 15 minuta. Isti postupak ponovite još dva puta, uvijek nakon jednog sata. Posljednji put 15 – 20 minuta prokuhajte i limune.

Slatko od lubenica

PRIPREMITE: manju, ne prezrelu lubenicu, 1/4 l razrijeđenog octa, 1 kg šećera.

Ocat prokuhajte s vodom, pa u to stavite lubenicu izrezanu na kockice. Kuhajte sve dok lubenica postane prozirna. Tada je izvadite i stavite u staklenu posudu. Skuhajte sirup od šećera i 1/4 l vode i njime prelijte kockice lubenice. Tri dana uzastopce odlijevajte sirup, 10 minuta ga kuhajte i njime ponovo prelijte lubenice. Posljednji dan kuhajte sirup sve dok se zgusne, lubenice stavite u staklenke i prelijte ih sirupom. Zatvorite ih!

Slatko od naranača

PRIPREMITE: 1 kg naranača i 1 kg šećera.

Naranče ogulite i razrežite na kriške. Očistite ih od koštica i kožica. Od šećera i 4 dl vode skuhajte sirup i u nj stavite kriške. Kad ponovno uzavri, izvadite naranče i stavite ih u drugu posudu. Sirup ponovo pristavite na vatru da vri 10 – 15 minuta i tada njime prelijte naranče. Nakon jednog sata sirup opet odlijte i ostavite ga da vri 10 – 15 minuta, sve dok se zgusne. Slatko dovršite prema općim uputama.

Slatko od ogrozda

PRIPREMITE: 1 kg ogrozda, 1,20 kg šećera.

S obzirom na to da se slatko uglavnom upotrebljava za ukrašavanje torta i drugih slastica, važno je da ogrozd ostane čitav, pa se stoga upotrebljavaju prvenstveno još zeleni, nedozreli plodovi. Čistite ih vrlo pažljivo: nemojte ih čistiti vilicom, nego rukom trgajte svaku pojedinu bobicu i zatim joj nožem od nerđajućeg čelika odrežite drugi vrh i izvadite sjeme. Svaku bobicu odmah uronite u hladnu vodu, i u njoj ih ostavite 24 sata da iziđe kiselina. Vodu za sirup uzvrijte, pa u nju stavite pregršt opranih višnjevih listova i kuhajte sve dok voda pozeleni. Tada vodu procijedite (mora biti 1 litra) dodajte šećer i skuhajte sirup. Njime prelijte ocijeđeni ogrozd. Ako ispliva, tada ga čistom drvenom kuhačom potopite. Nakon 8 – 12 sati ogrozd prokuhate skupa sa sirupom, skidajući pri tome pjenu. Tada ostavite da stoji još 10 – 12 sati, pa opet prokuhajte 5 minuta skidajući pjenu. To ponovite još dva puta.

Slatko od oskoruša

PRIPREMITE: 1 kg oskoruša, 1,20 kg šećera u prahu.

Za slatko su najbolje oskoruše ubrane nakon prvih mrazova. Očišćene stavite 3 – 4 minute u kipuću vodu, zatim ih 12 – 24 sata močite u tekućoj vodi. Nakon toga ih stavite u kipući sirup (šećer prokuhajte sa 1/2 l vode) i ostavite da stoje 8 – 10 sati. Zatim ih u 2 – 3 navrata kuhajte 5 – 6 minuta u razmaku od 12 – 24 sata. Dovršite prema općim uputama.

Slatko od šljiva

PRIPREMITE: 1 kg šljiva, 1,20 kg šećera.

Odaberite veće šljive kojima se koštice lako odjeljuju od mesa. Operite ih i očistite, prelijte ih kipu-

ćim sirupom od šećera i 8 dl vode te ostavite stajati 3–4 sata. Ponovno ih zakuhajte i ostavite da stoje daljnjih 8–12 sati. Nakon toga ih kuhajte 5–8 minuta. Sve to ponovite još jednom, zatim dovršite prema općim uputama.

Slatko od šljiva s košticama

PRIPREMITE: 1 kg šljiva, 1,20 kg šećera.

Izaberite manje, tvrde šljive. Operite ih, nabodite, pa ih 3–5 minuta kuhajte na temperturi od 75–85 stupnjeva C (ne smiju vreti). Ocijedite ih, zalijte kipućim sirupom od 9 dl vode prokuhane sa šećerom. Ostavite ih da stoje 3–4 sata, zatim ih prokuhajte. Postupak ponovite još 1–2 puta u razmaku od 10–12 sati. Dovršite prema općim uputama.

Slatko od višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 80 dag šećera.

Višnje operite te očistite od koštica i peteljaka. Ako su vodenaste, onda ih samo pomiješajte sa šećerom i ostavite da puste sok. U protivnom ih zalijte kipućim sirupom (od 80 dag šećera i 1/2 litre vode). Nakon šest sati prokuhajte ih 5–6 minuta, pa ih ostavite da stoje još 6 sati. Tada ih ponovo prokuhajte i spremite u staklenke.

Ušećereno (kandirano) voće

Voće ili kore od nekog voća možete ušećeriti tako da ih skuhate u nekoliko navrata kao slatko. Zatim voće izvadite iz sirupa, uvaljajte ga u šećer, pa na situ stavite da se suši na zračnome mjestu. Pazite da se međusobno ne dodiruje! Voće ili kore možete narezati na razne oblike, jer ćete ga koristiti kao ukras. Čuvajte na suhome mjestu!

Ušećerene dunje

PRIPREMITE: slatko od dunja, zatim izvadite komade dunja, operite ih, uvaljajte u šećer i osušite.

Ušećerene kore od lubenica

PRIPREMITE: 1 kg očišćene kore od lubenice, 1 kg šećera u prahu.

Koristite samo unutrašnju, bijelu koru od lubenice. Prokuhajte je 5 – 10 minuta, kod toga pazite da se ne raskuha, ali i da ne ostane tvrda. Narežite je na manje komade, složite u zdjelu, prelijte kipućim sirupom (skuhajte šećer sa 6 dl vode) ostavite stajati 8 – 12 sati. Nakon toga je još 3 – 4 puta prokuhajte prema općim uputama, sve dok kora postane staklasta. Zatim koru izvadite, uvaljajte u šećer pa osušite, kako je već prije navedeno.

Ušećerena kora od naranče

PRIPREMITE: koru od 4 naranče, 40 dag šećera u prahu.

Vrhom noža narežite koru na cijeloj naranči u četiri dijela i svaku četvrtinu skinite (samo gornji

dio) u cijelom komadu. Da biste ublažili gorak okus, kore prokuhajte 2–3 minute u velikoj količini vode, zatim ih istresite u hladnu vodu i ostavite da stoje 2–3 dana, s tim da povremeno mijenjate vodu. Poslažite ih u posudu i prelijte kipućim sirupom od šećera i 2 dl vode, te ostavite stajati 5–6 sati. Zatim sirup odlijte, prokuhajte ga i njime prelijte korice.

Nakon toga 3–4 puta prokuhajte korice u sirupu, u razmaku od nekoliko sati. Možete ih ostaviti u soku kao slatko ili korice izvadite i uvaljajte u šećer.

Ušećerene limunove kore

PRIPREMITE: 10 limuna, 80 dag šećera.

Kore prokuhajte 10–15 minuta u mnogo vode, a zatim ih još dva-tri puta isperite u tekućoj hladnoj vodi, tako da nestane gorak okus. Žličicom odstranite mekani dio kore, komadiće kore složite u zdjelu i prelijte kipućim sirupom (skuhajte šećer s 4 dl vode).

Kore ostavite u sirupu 5–8 sati. Nakon toga ih 3–4 minuta ponovo kuhajte i opet ostavite da stoje 8–10 sati. To ponovite dva-tri puta. Zatim kore izvadite iz soka, operite ih, uvaljajte u šećer i osušite.

Ušećerene trešnje

PRIPREMITE: 1 kg lijepih trešanja, 1,5 kg šećera, 1/2 l soka od ribiza.

Trešnje operite, očistite ih od peteljaka i koštica, pa ih stavite u plastično cjedilo. Šećer rastopite u 3/4 l vode. Kad provri, u sirup bacite trešnje i ostavite ih da kuhaju još četvrt sata na umjerenoj vatri. Zatim ih ostavite da se ohlade, pa ih prelijte u staklenu bocu i pokrijte čistom krpom. Nakon dva sata rupičastom žlicom izvadite trešnje, sok ponovo kuhajte sve dotle dok se na izvađenoj žlici zadrži tanak sloj zgusnuta soka. Tada u sirup ponovo stavite trešnje, prokuhajte ih još minutu, dodajte sok od ribiza i kuhajte još 25 minuta. Trešnje ostavite da se potpuno ohlade prije nego što ih stavite u staklenke. Tako ušećerene trešnje izvrsne su za ukrašavanje kolača ili kao dodatak voćnim salatama.

Želе (drhtalica) i voćni sir

Želе je čvrst, proziran, a mora očuvati miris i boju voća. Priprema se od soka voća. Za njegovu pripremu koriste samo voće s dovoljno kiseline i pektina (to je tvar koja se kod zagrijavanja s voćnom kiselinom i šećerom želira). Sadržavaju ga kisele jabuke, ne posve zrele maline i grožđe, pa se od njih najlakše dobiva želе, a dodaje se i drugom voću. Općenito je dobro svakom voću dodati limunova soka zbog kiseline.

Ako želite da vam želе izgleda lijepo, voće nemojte guliti niti mu vaditi tvrdu sredinu, jer tu ima najviše pektina. Oprano voće stavite cijelo ili narezano kuhati s tek toliko vode da bude pokriveno.

Kuhajte na jakoj vatri da samo omekša. Pazite da se ne raskuha! Cjedilo obložite dvostrukom čistom gazom, pa ostavite voće da se cijedi polako, više sati. Voće nipošto ne stiščite!

Ocijeđeni sok izvažite, pa mu dodajte jednako toliko šećera i kuhajte na slaboj vatri. Želе je gotov ako se kap odmah stvrdne na tanjuriću.

Sirov želе možete dobiti od višanja te od crvenog i crnog ribiza. Voće operite, izvadite mu koštice i istisnite sok. Zagrijte ga, ali ne do vrenja, pa u još topao dodajte jednaku težinu šećera. Miješajte sve dok se želе ohladi i počne stvrđivati. Tako pripremajte samo male količine.

Voćni sir se priprema od protisnutog voća koje se vrlo dugo kuha da se dobije gust, tvrd proizvod, koji je i vrlo sladak.

Sir od dunja

PRIPREMITE: 2 kg dunja, šećera u težini kaše, 1 limun i eventualno 3–4 jabuke.

Odaberite vrlo zrele dunje, operite ih, obrišite i cijele stavite kuhati. Voda mora posve obliti dunje. Želite li svjetliji sir, dodajte i nekoliko cijelih jabuka. Kad dunje omekšaju, vadite ih jednu po jednu i protisnite. Dobivenu kašu izvažite i dodajte isto toliko šećera te sok od limuna. Kuhajte neprestano miješajući. Sir je gotov kad se zgusne i odljepljuje od kuhače. Pripremite manje oblike i namočite ih u kipuću vodu, te u njih uspite masu i držite na toplome

mjestu dok se osuši, zatim izvadite sir iz kalupa, pospite šećerom i ostavite da se još nekoliko dana suši na zraku.

Sir od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg kaše od marelica 1 kg šećera i 1 limun.

Posve zrele ali zdrave marelice ogulite te protisnite kroz sito. Na 1 kg tako dobivene kaše dodajte 1 kg šećera i sok od 1 limuna. Smjesu kuhajte na jakoj vatri, neprestano miješajući, sve dok se ne počne odlijepljivati od kuhače. Oblik za sir namočite hladnom vodom pa u nj ulijte smjesu. Ostavite da stoji 24 sata, zatim sadržaj iz oblika istresite na dasku i držite ga na propuhu dok se posve osuši.

Žele od borovnica

PRIPREMITE: 2 kg borovnica, 3 kg i 1/4 kg šećera.

Borovnice dobro operite. Dvije litre prokuhane kipuće vode prelijte preko borovnica i ostavite ih preko noći u vodi. Drugog dana vodu ocijedite, prokuhajte i opet prelijte preko borovnica. Još dva puta to ponovite. Tada u cjedilo stavite čistu gazu i borovnice skupa sa sokom procijedite. Onda dodajte šećer i skuhajte da se zgusne.

Žele od metvice

PRIPREMITE: 1/4 kg lišća od metvice (mente), 1 kg šećera, 1 jabuku.

Mokrom krpicom očistite listove mente, odstranite im peteljke i pristavite sa 4 dl vode. Dodajte šećer i očišćenu jabuku narezanu na kockice. Kad zakipi, smanjite vatru i kuhajte da se smjesa stisne. Protisnite (propasirajte) i stavite u dobro oprane i suhe staklenke isprane i alkoholom.

Žele od jabuka

PRIPREMITE: na 1 l soka 1 kg šećera.

Jabuke dobro operite, razrežite na kriške, ali nemojte guliti ni čistiti! Skuhajte ih da omekšaju, pa

ih stavite na sito (ne smije biti metalno!) iznad zdjele da kapa sok. Tako ostavite preko noći. U dobiveni sok dodajte šećer, pa ga kuhajte dok se kap na tanjuriću stvrdne. Mlako stavite u staklenke, pokrijte komadićem pergamenta prethodno namočenim u alkoholu i naprašenim konzervansom, zatim staklenke zavežite.

Želе od dunja

PRIPREMITE: na 1 l litru soka od dunja 3/4-1 kg šećera.

Za želе se upotrebljavaju dunje koje još nisu dokraja sazrele. Dunje dobro operite, ogulite, očistite im sredinu i izrežite ih na vrlo tanke ploške. Sok možete dobiti na nekoliko načina: upotrijebite sokovnik, ili sirove dunje istisnite kuhinjskom prešom, ili ih malo prokuhajte, i to ovako: ploške poslažite u zdjelu i nalijete samo toliko vode da budu prekrivene, i to bez šećera (kao i prva dva načina!) Tada ih samo kratko vrijeme kuhajte da malo omekšaju, ali da ne budu posve kuhane, pa ih protisnite kroz sito ili ih zavežite u čistu krpu i ostavite da se sok iscijedi. U taj sok stavite pola određene količine šećera i kuhajte 10 minuta, a tada dodajte ostatak šećera. Uz neprestano miješanje kuhajte dalje i od vremena do vremena stavite malo želea na tanjurić i pustite da se ohladi. Kad se ohlađena smjesa stvrdne, znači da je želе gotov. Stavite ga u priređene staklenke i pustite da se ohladi. Tek onda ih zavežite i spremite.

OSTATAK CIJEĐENIH DUNJA možete upotrijebiti za marmeladu, osobito uz neko drugo voće, najčešće jabuke.

Želе od dunja i jabuka

PRIPREMITE: na 2 kg dunja 1 litru vode, 1 limun, nekoliko klinčića i malo cimeta; 1/2 kg jabuka. Na litru soka dodajte 1 kg šećera.

Pripremite želе prema općim uputama. Mirodije kuhajte u sirupu u vrećici od gaze, tako da ih poslije lako možete izvaditi.

Želе od jagoda

PRIPREMITE: na 1 kg jagoda 2 kg šećera.

Jagode dobro očistite i operite, stavite ih u čistu gazu i stišćite da se ocijedi sav sok. Ostavite ih da se cijede preko noći. Dobiveni sok još jednom profiltrirajte, dodajte šećer pa kuhajte na umjerenoj vatri sve dotle dok se kap na tanjuriću stvrdne. Mlako ulijte u staklenke i na površinu želea stavite komadić pergamenta namočenog u alkoholu i naprašenog konzervansom, zatim staklenku zatvorite. Držite je na suhom i svježem mjestu. Ako su jagode vodenaste, možete dodati malo jabučnog želea.

Žele od ribiza

PRIPREMITE: 1 kg ribiza, 1,25 kg šećera.

Ribiz očistite, operite i zgnječite, dodajte čašu vode i stavite da zakuha. Zatim procijedite kroz gazu i ostavite dulje vrijeme da se iscijedi sav sok. Soku dodajte šećer i kuhajte ga pola sata na vrlo jakoj vatri (računajte od trenutka kad zakuha). Provjerite je li žele dosta čvrst, pa ga onda stavite u male, čiste staklenke.

Žele od malina

PRIPREMITE: 4 kg malina i šećer kristal.

Najprije kuhajte maline bez vode oko osam minuta. Mijašjte da se ne prihvate za dno. Uspite u fino, najlonsko cjedilo ili sito od strune i stavite iznad zdjele da se ocijedi sok. Kad se ocijedi, izvažite sok i dodajte istu količinu šećera. Uspite u posudu i na laganoj vatri kuhajte: kad zakipi, nemojte više miješati, već skidajte pjenu i kuhajte još tri minute. Dok je još mlak, žele uspite u zagrijane staklenke, a zatvorite ih tek kad se dokraja ohladi.

Voćni sokovi

Prirodni voćni sokovi imaju ugodan miris i okus te lijep izgled, a vrlo su zdravi zbog očuvanih sastojaka. Birajte posve zrele, ali ne prezrele plodove, bez i najmanjeg znaka kvarenja. Očistite ih od peteljaka i koštica. Često se od voća koja preostane nakon vađenja soka priprema pekmez ili marmelada. Postoje različiti načini dobivanja sokova:

POMOĆU ŠEĆERA: na čašu očišćenog voća dodajte 3/4 čaše šećera. Dobro promiješajte i ostavite 24 sata da stoji pokriveno na hladnome mjestu. Za to će vrijeme voće upiti šećer i ispustiti sok, drugi dan stavite voće na cjedilo ili sito (ali nikako metalno) iznad zdjele, da iduća 24 sata stoji pokriveno i cijedi se. Na taj se način dobiva malo soka, ali zato vrlo dobrog i bistrog. Od voća skuhajte pekmez.

NA PARI ILI U SOKOVNIKU. Sami možete pripremiti veliku zdjelu s uzavrelom vodom u koju stavite praznu zdjelu, preko nje gazu i na nju položite voće. Sve dobro pokrijte najprije krpom, pa poklopcem. Voće će na pari pucati i puštati sok. Kuhajte jedan sat!

U SOKOVNIKU TO IDE, NARAVNO, BOLJE. Postoje posebne naprave za gnječenje voća, no i sami možete od voća načiniti najprije kašu (samljeti strojem ili mikserom), staviti ga u dvostruku prokuhanu gazu i zatim objesiti iznad posude da 24 sata kaplje. Oprenim rukama povremeno stisnite voće.

Gotov voćni sok ulijte u boce i prokuhajte kompot. Čuvajte ga na hladnu i tamnu mjestu.

Sok od crvenog ribiza

PRIPREMITE: na 2 dl dobivenog soka po 15 dag šećera.

Odaberite posve zdravi ribiz i dobro ga operite. Ne treba mu skidati peteljke, već ga samo drvenim tučkom zgnječite i ostavite da se preko noći cijedi. Drugi dan zagrijte dobiveni sok na 80 stupnjeva C, dodajte šećer, pa kad se ovaj posve rastopi ulijte sok u boce. Prokuhajte.

Sok od jagoda

Sok što vam je preostao od kompota procijedite kroz gazu. Kuhajte još 20 minuta, pa ulijte u boce. Prokuhajte.

Sok od naranče

Dobro oprane naranče ogulite, odijelite kriške i procijedite. U sok dodajte koru i zagrijte na 60-70 stupnjeva C. Na toj ih temperaturi ostavite 6-10 minuta, ali pazite da ne zavru. Procijedite kroz prokuhani flanel ili dvostruko složenu gazu, nalijete u boce i pasterizirajte prema općim uputama.

Sok od šljiva

Vrlo zrele, očišćene šljive grijte 5-10 minuta na temperaturi od 60-70 stupnjeva C.

Zatim ocijedite sok i dovršite pripremu prema općim uputama.

Voćni sirupi

To je gušći sok skuhan sa šećerom, koji se pije razrijeđen običnom vodom, sodom ili mineralnom vodom, a dobar je za voćne salate ili kao preljev za kolače.

Industrijski su sirupi omiljeni, ali ih možete načiniti i sami. Najjednostavnije je voće zgnječiti i iscijediti, pa ostaviti u staklenoj posudi 24 sata. Sva će nečistoća isplivati na vrh, pa je samo poberite. Dodajte šećer (prosječno 3/4 kg na 1/2 kg voća) i kuhajte oko 5 minuta, a onda provjerite gustoću. Sirup profiltrirajte, hladan ulijte u boce i začepite.

Malinovac

PRIPREMITE: 1 kg malina, 1 kg šećera.

Oprane, očišćene i obrisane maline stavite u staklenku ili porculansku posudu, pospite ih šećerom i ostavite da stoje 24 sata. Drugi dan ih protisnite, a dobiveni sok kuhajte 15-20 minuta na slaboj vatri. Pri tome skidajte svu pjenu.

Orandžada od kore

PRIPREMITE: 1 kg šećera u kristalu, 5 velikih naranača, 2 dag limunske kiseline.

Naranče dobro operite i osušite. Zatim šećerom ribajte koru sve dok posve skinete gornji, aromatični sloj. Šećer prelijte sa 1/4 l vruće vode i skuhajte. Ostavite ga da stoji. Drugi dan dodajte limunsku kiselinu, pa ulijte u boce, zapečatite ih i stavite položene na hladno i mračno mjesto.

Sirovi sirup od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,20-1,40 kg šećera.

Bobice odijelite od peteljaka, operite ih i osušite. Pomiješajte ih sa šećerom i stavite u čistu staklenu posudu koju pokrijte celofanom ili pergamentom, zavežite i stavite na hladnije mjesto. Za 3-6 mjeseci na dnu boce stvorit će se proziran, vrlo mirisan sirup, koji možete koristiti za pripravljanje kolača ili krema. Bobice što isplivaju na vrh, možete samljeti i od njih načiniti marmeladu ili pekmez.

Sirovi sirup od višanja

PRIPREMITE: na 1 l dobivene mase 2 kg šećera.

Višnje operite, očiste od peteljaka i koštica, pa ih ostavite preko noći da puste sok. Drugi dan ih protisnite kroz sito ili cjediljku. Na svaku litru dobivene kaše dodajte 2 kg šećera. Miješajte 2 sata i onda sok ulijte u boce.

Sirup od crnog ribiza

PRIPREMITE: 2 kg očišćenog ribiza, 1 litru crnog vina, 1 kg šećera u prahu na litru dobivena soka.

Očišćeni i oprani ribiz zgnječite i stavite da se tri dana moči u vinu. Tada ga procijedite, ali ga nemojte gnječiti, radije neka ostane dosta mase, nego da se sirup kvari. Dodajte šećer i pristavite da zavri. Kuhajte tri minute, pa ga onda ulijte u boce, koje začepite kad se sirup posve ohladi. Prilikom trošenja na 1/4 litre sirupa dodavajte 3/4 l vode.

Sirup od dunja

PRIPREMITE (za litru sirupa): 3 velike dunje, 2 limuna, 2 klinčića, 1/2 kg šećera.

Dunje ogulite i očistite pa ih sameljite strojem. Dodajte 1/4 litre vode i kuhajte 40 minuta, a zatim procijedite. Gusti dio stavite u vrečicu od batista ili dvostruke gaze, na vrhu je stisnite i objesite da se cijedi u posudu s već prije ocijeđenim sokom. Ostatak soka istisnite gnječeći vrečicu. U sok dodajte limunov sok i klinčiće, pa ostavite da stoji preko noći. Sutradan dodajte šećer i kuhajte na slaboj vatri dok se otopi sav šećer. U boce ulijevajte hladan sirup.

Sirup od malina i trešanja

PRIPREMITE: 4 kg malina, 1 kg trešanja, 2 kg šećera.

Operite trešnje i maline, očistite. Stavite u posudu, zgnječite, pokrijte i ostavite da stoje 24 sata. Procijedite (filtrirajte), izvažite sok i dodajte isto toliko šećera. Kuhajte nekoliko minuta (računajući od kako provri), skidajte pjenu, procijedite, ohladite i uspite u boce.

Sirup od grožđa s medom

PRIPREMITE: 2 kg bijelog, jako slatkoga grožđa (muškata), nekoliko kapi soka od limuna, 7 dag šećera, 5 dag meda, 1 čašicu dobre rakije.

Skinite bobice s grozdova, dobro operite (odstranite oštećene), rasprostrite ih na čistu gazu, koju napnite nad posudu da u nju kapa sok. Grožđe malo stiśćite da sok brže kapa. Pomiješajte šećer, med, rakiju i limunov sok, pa taj sirup dodajte iscijeđenom soku. Dobro promiješajte. Dobiveni sok razlijte u dobro oprane i suhe bočice od 1/4 l, pa hermetički zatvorite. Sterilizirajte 18 minuta i ostavite da se sirup ohladi u vodi u kojoj se kuhao.

Sirup od višanja (i džem)

PRIPREMITE: na 1 kg višanja 1/2 kg šećera, malo konzervansa.

Višnje očistite od peteljaka i koštica, pošećerite i ostavite da stoje jedan dan. Drugi dan ocijedite dobiveni sok, dodajte preostali šećer i prokuhajte, pa dodajte konzervansa. Od preostalih višanja načinite džem prema općim uputama.

Voćna vina i likeri

Voćna vina i likeri nisu prava alkoholna pića, ali izvrsno prijaju uza sitne kolače, uvijek ih možete imati pri ruci, pa vas nikakvi iznenadni gosti ne mogu zateći nepripravne. Osim toga, ona će izvrsno začiniti svaku voćnu salatu ili kremu.

Za VINO je potrebna drvena preša, posuda od ocakljene keramike, te posve čista gaza za cijeđenje. Naravno, morate pripremiti i čiste boce u koje ćete uliti vino, ali su vrlo dobre i posude od ocakljene keramike.

U obzir dolazi sve voće jaka mirisa (maline, ribiz, crni ribiz, naranče). Voće dobro zgnječite i istisnite sok. Sok zatim izvažite, te na 1 kg soka stavite 1 kg šećera. Na tako dobivenu mješavinu dodajte 1 litru prvorazrednog vina. Sve ulijte u posudu od ocakljene keramike ili kremenine i ostavite 8-10 dana na tamnom, suhom i zračnome mjestu. Tada posudu stavite na posve slabu vatru, da se samo stvaraju mjehurići – nikako ne smije zakuhati! Vino ulijte u boce.

Umjesto vina možete upotrijebiti voćnu rakiju. U tom slučaju na 1 kg voća dodajte još po 10 dag šećera, i to tako da rakijom pokrijete voće promiješano sa šećerom. Tu mješavinu stavite u keramičku posudu koju kroz tjedan povremeno protresajte da se šećer rastopi a alkohol prodre u voće. Nakon toga ostavite da stoji 3-6 mjeseci, kao pravo vino!

Za LIKERE uzmite voćne rakije koje nisu jakog mirisa, a konjak će dati poseban okus. Iako su staklenke isto dobre, ipak će liker bolje »ostariti« ako ga priređujete u zemljanim, keramičkim posudama. Ako stavljate cijelo voće, ne samo sok, onda ga sasvim usitnite.

Liker od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 litru rakije, 1 kg crnog ribiza, 20 malih, nježnih listića crnog ribiza, 3/4 kg šećera kristala, komadić korice cimeta i 1 klinčić.

Po mogućnosti nemojte crni ribiz, uopće prati a ako morate, tada ga dokraja ocijedite i osušite, čak pobrišite. Isto vrijedi i za lišće, koje protrljajte nježno među prstima (radi mirisa) i stavite na dno veće staklenke. Na to stavite cimet i klinčić, zatim ribiz, pa šećer. Zalijte rakijom, hermetički zatvorite i držite tri mjeseca na suncu. Zatim procijedite sok, pa ba-

cite lišće, cimet i klinčić, a bobice dobro zgnječite i vratite u sok (osobito pazite da zgnječite koštice radi okusa!). Ostavite još mjesec dana da stoji, onda procijedite kroz vrlo gusto sito (ili stavite gazu na cjedilo), pa ostavite još dan-dva da se staloži prije upotrebe.

Liker od dunja

PRIPREMITE: 1 litru soka od dunja, 1 litru čistog alkohola (iz apoteke!), 37,5 dag šećera, koricu od limuna.

Dunje ogulite, naribajte i ostavite da stoje jedan dan na hladnome mjestu. Tada ih stavite u čistu krpu koju objesite iznad zdjele tako da sok polako kapljе u nju, ali krpu nipošto nemojte stiskati. Litru soka pomiješajte s jednom litrom čistog alkohola. Šećer kuhajte u 1/2 l vode s limunovom koricom sve dok se posve razbistri, a tada izvadite limunovu koricu i dodajte mješavinu soka i alkohola. Tekućinu stavite u veliku bocu, veću nego što je količina tekućine, dobro začepite i stavite na toplo mjesto (može na sunce). Nakon 4-6 tjedana filtrirajte i prelijte u manje boce.

Liker od breskvinih koštica

PRIPREMITE: 50 komada koštica od bresaka, 3/4 kg šećera, 2 grama cimeta, 1 gram muškatnog oraščića, 1 litru alkohola 95°, 1 limun.

Stavite alkohol u bocu od 2,5 l. Dodajte jezgre od koštica, ali sitno nasjeckane. Kad se posuda napuni, dodajte limunovu koricu kojoj ste odstranili unutarnji, bijeli dio. Začepite bocu i zapečatite je. Stavite je na na hladno mjesto, a svakoga dana je protresite. Nakon 6 tjedana skuhajte sirup od šećera i 3 dl vode. Neka kipi 3 minute. Profiltrirajte alkohol kroz čistu gazu, dodajte ohladeni sirup pa ga razlijte u boce koje ne smiju biti do vrha pune. Opet začepite boce i zapečatite ih pa ostavite da još neko vrijeme liker stoji.

Liker od šipka

PRIPREMITE: 1 litru rakije, 1 kg šipka od ruže, 1/2 kg kandiranog šećera.

Šipak pomiješajte sa šećerom i rakijom, pa ostavite da stoji u velikoj staklenci 15 dana. Onda ga

procijedite, pa razrijedite s malo prokuhane vode prema ukusu. Taj liker djeluje osvježavajuće.

Liker od dunja s konjakom

PRIPREMITE: 4 sasvim žute dunje, 1 litru konjaka, 30 dag šećera u prahu, šipku vanilije.

Dunje dobro obrišite da skinete dlačice. Naribajte ih, stavite u zemljanu ili staklenu posudu i prelijte konjakom. Dobro zatvorite i ostavite šest tjedana. Onda skuhajte sirup od šećera, vanilije i 1/2 l vode. Dunje dobro ocijedite, pa sok pomiješajte sa sirupom. Ulijte u boce i dobro začepite. Možete trošiti za dva tjedna.

Liker od narančinih kora

PRIPREMITE: 1 litru rakije komovice (ili 1/2 l 96 posto alkohola i 1/2 l vode), 85 dag šećera i 1/2 kg kore od naranče.

Naranče dobro operite i osušite ogulite im gornju koru i narežite na komadiće. U rakiji rastopite šećer, dodajte kore od naranče i sve stavite u bocu sa širokim grlom. Začepite i ostavite stajati dva mjeseca. Bocu povremeno protresite. Prije služenja liker procijedite i profiltrirajte.

Liker od višanja

PRIPREMITE: 1,5 kg višanja, 1 l dobre šljivovice, 1 kg šećera, 1 šipku vanilije, kore od cimeta, nekoliko klinčića i malo limunove kore.

Oprane i posušene višnje stavljajte u redove u staklenku, svaki red pošećerite i dodajte mirodije. Zalijte rakijom kojoj ste dodali litru vode. Izlažite šest tjedana suncu. Onda profiltrirajte sok i spremite u manje boce.

Liker od zelenih oraha

PRIPREMITE: 6 lijepih zelenih oraha, 7 dl rakije, 1/4 kg šećera, šipku vanilije.

Orahe operite, pa narežite napola ili na četvrtine, tako da mogu proći kroz grlić boce. Dodajte na njih šećer, vaniliju i zalijte rakijom (boca mora biti do vrha puna). Držite na suncu najmanje tri tjedna tako da liker posve potamni. Procijedite i spremite.

Starinski liker od jasmina

PRIPREMITE: 5-7 dag latica jasmina, 1/4 kg šećera, 1/4 l alkohola od 80 posto ili 1/2 l od 60 posto.

Jasmin valja brati prije izlaska sunca, da mu miris bude jak. Třeba stoga brzo brati. Neka već bude prireden sirup od šećera i 1/2 l vode u koji dok vri stavite latice i čim opet zakipi poklopite i maknite s vatre. Nakon četvrt sata prebacite sirup u staklenku i zalijte alkoholom. Dobro začepite i ostavite tri mjeseca u prostoriji sa srednjom temperaturom. S vremena na vrijeme promiješajte. Onda profiltrirajte, razlijte u boce i pričekajte još petnaest dana.

Vino od borovnica

PRIPREMITE: 1 kg zrelih borovnica, 3 litre rakije, 3/4 kg šećera i 5 klinčića.

Očišćene i oprane borivnice stavite u posudu s rakijom, šećerom i klinčićima. Neka stoji 40 dana, a s vremena na vrijeme protresite. Možete staklenku držati na suncu, ali nastojte da je uvijek na istoj temperaturi. Zatim procijedite kroz gusto sito ili cjedilo na koje ste stavili čistu gazu. Zgnječite i voće. Nalijte u boce i pustite da stoji još tri tjedna. Što je starije, bolje je. Prije posluživanja procijedite.

Vino od duda

PRIPREMITE: 1 kg duda (murvi), veliku šalicu malina, veliku šalicu ribiza, 3/4 kg šećera, 1,5 litre rakije (50 postotne).

Protisnite voće kroz gusto sito ili kroz cijedilo u koje ste stavili gazu. Dobit ćete litru soka. Dodajte šećer i miješajte da se rastopi. Zatim nalijte rakiju i pustite da stoji tri tjedna. S vremena na vrijeme protresite. Kad odstoji, profiltrirajte i razlijte u boce.

Vino od kupine

PRIPREMITE: 10 litara kupina, 2 kg šećera, 5 štapića vanilije.

Zgnječene kupine pošećerite, dodajte vanilijú pa ulijte u velike staklenke (za krastavce), koje ne smiju biti pune do vrha, ostavite ih na suncu 8-10 dana. Procijedite i ulijte u boce, pa lagano zatvorite papirom. Boce držite dva mjeseca na toplome mjestu, sve dok završi vrenje. Nakon toga vino ulijte u boce i čuvajte ga na suhome mjestu.

Sušeno voće

Voće za zimu možete i sušiti na suncu, na propuhu ili u pećnici (na najslabijoj vatri). Zimi ga poslužite najčešće skuhano: najprije ga dobro operite i ostavite da se nekoliko sati (najbolje preko noći) moči u vodi. Zatim dodajte malo šećera i postupno zagrijavajte do 60 stupnjeva, ali ne više, da se ne unište sastojci.

Sušene breskve

Odaberite žute, zrele, ali ne premekane breskve. Nemojte ih guliti, već podijelite na četiri dijela. Poslažite na čiste krpe i sušite na suncu. Svake noći unesite unutra. Suhe stavite u staklenke.

Sušene oskoruše

Oskoruše se dosta rijetko jedu svježe, dok su suhe dobre za kuhanje čaja, te kao dodatak drugim kom-

potima. Uberite još zelene oskoruše, raspolovite ih i nanižite na konac. Razapnite konac i sušite oskoruše na suncu. Možete ih staviti na lim, pa sušiti na posve slaboj vatri u otvorenoj pećnici.

Sušene jabuke i kruške

Jabuke odaberite slatke ili kiselkaste. Operite ih, pa narežite na ploške ili tanke kriške. Ogulite ih, izvadite im tvrdu sredinu s košticama. Kako čistite i režete jabuke, tako ih stavljajte u vodu zakiseljenu limunom da ne bi pocrnile. Dobro ih obrišite, poslažite na dasku pazeći da se ne dodiruju. Sušite ih na zraku, u sjeni ili u pećnici na najnižoj temperaturi 3-4 dana.

Kruške se jednako tako pripremaju, samo ih nemojte guliti. Dovoljno ih je prorezati napola, ako su malene.

Suhe šljive

Šljive moraju biti sasvim zrele i velike, jer se sušenjem jako stisnu. Ako želite, možete im oprezno izvaditi košticu. Možete ih sušiti na suncu ili u pećnici, a može i naizmjence. U pećnici mora biti stalna temperatura od 40° pri prvom sušenju a zatim sve toplije da posljednje sušenje bude na 80°. Po želji možete prije sušenja na trenutak šljive spustiti u kipuću vodu.

Sušenje kamilice

Kamilica cvate cijeloga ljeta. Uberite samo cvjetne glavice, rasprostrite ih na suncu dok se sasvim ne osuše. Spremite ih u staklenku koja se može dobro zatvoriti.

SLANA ZIMNICA

Kako povrće nema u sebi kiselina, poput voća, a kiselina sprečava razmnažanje bakterija, spremanje slane zimnice zahtijeva posebnu pažnju i oprez, bez obzira hoćete li dodavanjem octa postići potrebnu kiselost.

Ukuhano povrće

Povrće se ukuhava kao i voće, pa se uglavnom držite uputa za pripremanje kompota. To znači: sirovo ili malo prokuhano (blanširano) povrće stav-

ljajte u staklenke, prelijte osoljenom vodom i pasterizirajte (skuhajte u vodi i pari).

Podsjećamo vas da i ovdje u obzir dolaze samo posve zdravi, zreli i neoštećeni plodovi. Sortirajte povrće po veličini, pa skupa stavljajte plodove jednake veličine.

Sve povrće dobro operite, savjesno očistite, pa još jednom operite, jer se lakše kvari nego voće. Ne ostavljajte da stoji u vodi!

Tvrde vrste tada uronite u kipuću osoljenu vodu da se malo prokuha (blanšira). Iz kipuće vode povrće odmah preselite u vrlo hladnu da se ne raspadne.

Povrće stavite u staklenke, ali oprezno, da se ne zgnječi. Po pravilu, povrće poslagano u staklenke treba zaliti OHLAĐENOM nesoljenom ili slabo soljenom vodom (to je tzv. »presolac« – na litru vode stavite 2 dag soli, po želji možete dodati malo šećera i začine). Napunjene staklenke odmah zatvorite.

Kako dugo kuhati u pari (računa se od časa kada zavri voda)? Cvjetaču 90 minuta, grašak 120 minuta, kelerabu 120, mahune 120, mrkvu 120 i šparoge 75. Naravno, to je vrijeme znatno kraće u ekspres-loncu.

Ne ostavljajte boce da se hlade u vodi!

Buče (bijele tikve) za zimu

PRIPREMITE: 4 kg oguljene i naribane buče, 2 žlice vinskog octa, 3 dag soli, malo octa, 2 kg rajčice, paprike (po želji).

Osolite buču i ostavite da stoji. Oprane rajčice narežite, skuhajte i protisnite (propasirajte). Istisnite buču i stavljajte u staklenke, a vilicom (čistom i suhom!) rastresite da ne bude u grudama. U rajčice dodajte sasvim malo octa, pa zalijte buče. Opet miješajte da ne ostane zraka među bučama. Ako su staklenke obične stavite na vrh malo konzervansa, za patent-boce nije potrebno. U svaku staklenku možete staviti četvrtinu očišćene, sirove paprike. Zatvorite ih. Stavite u lonac i kuhajte u pari – nakon što provri voda još deset minuta.

Grašak za zimu

PRIPREMITE: 2 kg posve mladog, zrelog graška; na 1 litru vode žlicu soli i 1 dag šećera.

Kako čistite grašak, tako ga odmah stavljajte u hladnu vodu. Kad sav grašak očistite, potopite ga u kipuću slanu vodu na 4 minute, izvadite, potopite u hladnu, pa kad se posve ohladi, stavite ga da se ocijedi. Uspite ga u staklenku, zalijte prokuhanom slanom i zašećerenom vodom, pa skuhajte u pari kao kompot.

Đuveč od raznog povrća

PRIPREMITE: 6 patlidžana, 3 tikvice, 3 velike glavice luka, 3 rajčice (velike), 2 paprike, sol, papar, 2 režnja češnjaka, zeleni peršin, 2 dl ulja (ako volite – maslinovog).

Tikvice nemojte prati, obrišite ih i narežite na kolutove. Patlidžane također. Narežite luk; rajčice narežite na manje komade, a paprike na rezance. U posudi pržite sve povrće na ulju. Kad se ukuha (smanji se sok), osolite, popaprite, dodajte češnjak i nasjeckani zeleni peršin. Poklopite i pirjajte na laganoj vatri još 30 minuta. Ako je previše soka, pojačajte vatru i kuhajte otklopljeno da se ispari. Razdijelite u boce i zatvorite ih. Stavite u patent-lonac. Nalijte vode do 2/3, ali u loncu mora biti dolje mrežica. Zaklopite i od časa kad provri sterilizirajte 10 minuta. Ostavite ga da se ohladi u vodi. Zimi ga samo podgrijte.

Kockice buča za zimu

PRIPREMITE: 4 kg oguljenih i očišćenih buča (tikava bijelih), sol, 2 kg rajčice, celerovo lišće.

Buče narežite na kockice, pa spustite u osoljenu kipuću vodu da se malo skuhaju, tek toliko da postanu staklaste, a da se ne raskuhaju. Stavite u zagrijane staklenke. Rajčicu operite, skuhajte, protisnite (propasirajte) i time zalijte buče. U svaku staklenku stavite malo celera. Poslažite u lonac i kuhajte u pari – računajte deset minuta nakon što voda zakipi.

Kuhane rajčice

PRIPREMITE: 2 kg rajčica, na 1 litru vode 2 žlice soli, majčinu dušicu, lovor.

Oprane rajčice načas uronite u kipuću vodu, odmah ih izvadite i prebacite u hladnu vodu. Ogulite ih i lagano pritisnite među dlanovima da izadu sjemenke i sok. Poslažite ih u staklenke, a među njih stavite malo majčice dušice i koji list lovora – po želji možete staviti neku drugu mirodiju ili mirisnu travu. Prelijte slanom vodom i kuhajte kao kompot, tj. 45 minuta na temperaturi od 100 stupnjeva C.

Mahune za zimu

PRIPREMITE: 2 kg posve mladih mahuna, na 1 litru žličicu soli.

Mahunama odrežite oba kraja, narežite na manje komade. Dobro operite. Odmah spustite u kipuću

slanu vodu i prokuhajte (blanširajte) 5 minuta. Ako su vrlo mlade, onda minutu manje. Prebacite ih u hladnu vodu. Posve hladne mahune poslažite u staklenke, zalijte prokuhanom osoljenom vodom i poslažite u lonac. Skuhajte kao kompot. U običnom loncu kuhajte dva sata, u ekspres-loncu 40 minuta.

Paprika za punjenje

PRIPREMITE: računajte 6–8 paprika u jednu litrenu staklenku, sol, na svaku staklenku 3/4 kg rajčice.

Paprike očistite, operite, posušite, osolite iznutra i izvana, pa ostavite pokrivene da stoje tri sata da omekšaju. Slažite ih jednu u drugu, da zauzmu što manje mjesta u staklenki. U meduvremenu operite, očistite i narežite rajčice. Skuhajte ih i protisnite (propasirajte). Zalijte time paprike, zavežite staklenke i skuhajte u pari.

Rajčice u pećnici

PRIPREMITE: tvrde male rajčice, sol.

Rajčice dobro operite i ocijedite. Poslažite ih u oprane, suhe staklenke. Kako sadrže dovoljno kiseline, možete ih samo prokuhati u pećnici, bez kuhanja u pari. Zalijte osoljenom vodom, pa dobro zatvorite staklenke. Lim za pečenje kolača (najveći) pokrijte slojem novina, na to poslažite staklenke, pa stavite u pećnicu. Kuhajte ih na srednjoj vatri dva sata i deset minuta. Izvadite iz pećnice, provjerite poklopce, pa pokrijte staklenke da se polako hlade.

Ukuhana cikla

PRIPREMITE: 2 kg cikle, malo soli.

Cikle tanko ogulite i dobro operite. Narežite ih na listiće, a sasvim male možete ostaviti i cijele. Spustite ih u kipuću osoljenu vodu na 20 minuta, jer je povrće tvrdo. Odmah smjestite u u hladnu vodu, pa stavite u staklenke. Zalijte osoljenom vodom. Zavežite ih, poslažite u ekspres-lonac i kuhajte 40 minuta.

Ukuhane artičoke

PRIPREMITE: 1 kg artičoka na litru vode, 8 grama soli, 6 bobica papra i korijandra, 2 žlice masli-

nova ulja, vezicu peršina, nekoliko malih glavica mladog luka.

Artičokama odstranite vanjske tvrde listove, sredinu razrežite na četiri dijela. Svaki dio odmah potopite u zakiseljenu vodu da ne potamni. Kuhajte ih zatim sa svim gore navedenim sastojcima pola sata.

Zatim povrće ocijedite, smjesta isperite hladnom vodom i rasprostrite na čistu krpu da se osuši. Onda sve utisnite u staklenku, zalijte vodom u kojoj se kuhalo i dodajte žlicu limunova soka. Boce zatvorite i skuhajte kao kompot: neka kuhaju jedan sat nakon što voda provri. Maknite s vatre pa nakon 4 dana kuhajte još jedanput jedan sat.

Ukuhana cvjetača

PRIPREMITE: 2 kg cvjetače, sol.

Odaberite posve zdravu, mladu cvjetaču. Podijelite je na cvjetiće, vrlo pažljivo operite. Spustite u kipuću osoljenu vodu na pet minuta, odmah spustite u hladnu. Zatim poslažite u staklenke, zalijte osoljenom vodom, zatvorite. Poslažite staklenke u ekspres-lonac i kuhajte 30 minuta.

Ukuhane mrkve

PRIPREMITE: 2 kg mrkve, malo soli.

Mrkve dobro ostružite, a ako treba i ogulite, kako ne bi ostalo nimalo prljavštine. Spustite ih u kipuću posoljenu vodu, neka kuhaju 10 minuta. Ako su vrlo mlade, onda manje. Izvadite i odmah spustite u hladnu vodu. Poslažite u staklenke, zalijte osoljenom vodom, zatvorite. Poslažite u ekspres-lonac, zalijte vodom i kuhajte 40 minuta.

Ukuhani patlidžani

PRIPREMITE: 2 kg manjih, čvrstih, zrelih patlidžana, te na 1 litru vode 1 dag soli i žličicu octa.

Manje patlidžane ukuhajte cijele, a veće možete narezati. Dobro ih operite, pa im skratite peteljku. Načas ih uronite u kipuću vodu, zatim ih prebacite u hladnu, pa ocijedite. Složite ih u staklenku i prelijte osoljenom prokuhanom vodom. Staklenku zavežite i skuhajte kao kompot u pari. Zimi koristite za musaku.

Ukuhane šparoge

PRIPREMITE: 2 kg šparoga, sol.

Tom finom povrću sezona traje vrlo kratko. Odaberite ne predebele, mekane šparoge, ružičasta vrha. Očistite ih i skratite na duljinu od otprilike 10 cm. Stavljajte ih u staklenke okomito s vrhom prema dolje, kako se kod vadenja ne bi oštetio. Na staklenku od 1/2 litre stavite žličicu soli koju prokuhajte s vodom. Taj rasol prelijte preko šparoga. Kuhajte sat i po u pari (pasterizirajte) prema uputama za kompote.

Ukiseljeno povrće

Možemo slobodno tvrditi da se tako reći svako povrće može ukiseliti, te da je tako pripremljena zimnica vrlo omiljena. Općenito se smatra da je kiseljenje najstariji način pripremanja zimnice.

Povrće se može ukiseliti na dva načina – u slanoj vodi ili u razblaženom octu.

Povrće se kiseli u slanoj vodi tako da se u njoj drži sve dok se ukiseli. Neko se povrće ukiseli za desetak dana, dok je drugome za to potrebno i više tjedana, što ovisi o veličini i vrsti povrća. U slanoj otopini se stvara mlječna kiselina koja štiti povrće od kvarenja. Doduše, boja povrća se pri tome promijeni, a često i okus.

Drugi način je da povrće stavite u razblaženi osoljeni ocat, jer kisela sredina sprečava stvaranje i razmnažanje mikroba. Ocat možete začiniti raznim začinima i mirisnim travama.

Povrće za ukiseljavanje nemojte rezati na komade, ako to nije propisano. Narezani veliki krastavci, na primjer, pustit će sok i tako razrijediti ocat.

Neke vrste povrća možete najprije natrljati sa soli i ostaviti da stoje 24 sata, a tek tada skuhati u kipućem octu.

Ukiseljeno povrće ne stavljajte u staklenke koje se zatvaraju metalnim zatvaračem. Bolje ih je zatvoriti celofanom ili pergamentom.

Ukiseliti, to jest zaliti octom (u tom slučaju obično vinskim) možete i razno voće – dinje, višnje, šljive, kruške i drugo. Octu dodajte šećer, limunov sok i neku mirodiju (npr. cimet).

Skuhano povrće i voće stavite u staklenku i zalijte octom. Ocat mora sasvim pokriti povrće. Prema nekim receptima na ohlađeno dolijte sloj ulja koji će spriječiti dodir sa zrakom. Zavežite i spremite na suho i tamno mjesto.

Cijele paprike, krastavce, masline i drugo deblje i tvrđe povrće na više mjesta nabodite čistom, nerđajućom iglom ili čačkalicom, da ocat dobro prodre unutra.

Ako ne želite da začini ostanu u octu, onda ih zdrobite, zavežite u gazu i prokuhajte u njemu. Kad kuhanje završi, gazu samo izvucite, pa tako ocat ne morate cijediti.

Ocat začinjen mirodijama i mirisnim travama dat će poseban okus vašoj zimnici. Odaberite ih prema ukusu i prokuhajte u octu. Na primjer ovako:

MIRISNI OCAT VRLO KISEO: Na litru razblaženog octa stavite 4 klinčića, 2 lovorova lista, malo majčine dušice, mažurana, muškatni oraščić, koricu cimeta, 12 zrna papra, kozlac, 15 grama soli. Sve to prokuhajte i ostavite da stoji dva sata a onda ocijedite. Odgovara za sve vrste povrća, nekima dodajte hren.

MIRISNI OCAT SLATKO-KISELO: 2/3 octa, 1/3 vode, 2 žlice šećera, ostalo kao gore.

Brzo ukiseljeni kupus

PRIPREMITE: 1 kg kupusa, 2 dl octa, 20 dag šećera, 3 lista lovora.

Kupus očistite, narežite ga ili naribajte i osolite žličicom soli. Octu dodajte 6 dl vode, šećer i lovor, pa skuhajte. Kupus dobro ocijedite, stavite ga u posudu i zalijte rasolom pa pokrijte pergamentom. Za 5–6 dana kupus je spreman za jelo.

Crveni kupus ukiseljen u staklenci

PRIPREMITE: kupus, finu sol (na 1 kg kupusa 125 grama soli), ocat, papar u zrnu.

Naribajte kupus kao za salatu i stavljajte u staklenu ili keramičku posudu. Svaki sloj osolite. Stavi-

te daščicu koja pokriva cijeli kupus i opteretite je, pa ostavite na svježem mjestu tri dana. Onda izvadite kupus, dobro ocijedite, razdijelite u staklenke. Posebno prokuhajte ocat sa zrnima papra, pa ohladenim prelijte kupus. Zavežite staklenke.

Domaći rusli (srdele konzervirane s lukom)

PRIPREMITE: srdele, sol, luka otprilike istu količinu; za rasol: ocat, korijen mrkve, peršin, gorušicu, papar, lovorov list, hren.

Srdele (moraju biti sasvim svježe) očistite, odrežite im glave, dobro operite, ocijedite, osolite i ostavite stajati 24 sata. Luk također očistite, osolite i ostavite stajati 24 sata. Umjereno kiselom octu dodajte ostale sastojke za rasol, pa to prokuhajte. Srdelice dobro operite da odstranite sol, pa slažite red riba, red luka. Na vrhu neka bude luk. Prelijte ohladenim rasolom. Staklenku dobro zavežite i ostavite da stoji najmanje 40 dana prije upotrebe.

Feferoni u octu

PRIPREMITE: 1 kg većih crvenih feferona, 1 litru octa, sol.

Odaberite crvene feferone, očistite ih, razrežite najprije napola po duljini, pa odstranite unutrašnje žlice koje su najljuće, zatim ih narežite. Prokuhajte ih pet minuta u mješavini od 3/4 litre octa i 1/4 l vode, zasoljenoj prema ukusu. Feferone ocijedite i stavite u male staklenke. U rasol ulijte još 1/4 i svježeg octa, prokuhajte i prelijte feferone.

Gljive ukiseljene na španjolski način

PRIPREMITE: 1 kg šampinjona, 1 litru blagog octa, 3 luka, 6 zrna papra, malo ružmarina, 2 klinčića, malo soli.

Gljive očistite, dobro ih operite i osušite. Narežite ih na tanke ploške i poslažite u dosta veliku staklenku. Prokuhajte vodu s lukom i mirodijama, pa njome prelijte gljive. Drugi dan tekućinu odlijte, prokuhajte je i opet kipućom prelijte gljive. To ponovite još 2–3 puta i tada staklenke zavežite.

Kapri u octu

PRIPREMITE: svježe ubrane kapare, sol, vinski ocat, konzervans.

Oljuštite kaparima vanjske listiće, prostrite ih na poslužavnik, pospite solju, ostavite u sjeni, na zraku da stoje dva dana. Nakon toga složite u male staklenke. U meduvremenu prokuhajte pet minuta toliko octa koliko je potrebno da ispunite staklenke do vrha. Ohladite ga i uspite na kapare. Od celofana izrežite krugove veličine površine octa u saklenkama, svaki s jedne strane umočite u ocat i pospite konzervansom, pa tu stranu stavite na površinu octa. Zatvorite, a koristiti možete tek nakon mjesec dana stajanja na svježem mjestu.

Kiseli krastavci (sirovi)

PRIPREMITE: 3–4 kg krastavaca (za 5-litrenu staklenku!), 16 žlica esencije octa, 10 dag šećera, 5 dag soli, 1 dag konzervansa i 5 grama alauna, papar u zrnu, kopar.

Ocat i ostale otopine u pet litara vode i ostavite da stoji. Odaberite posve zdrave, čvrste krastavčiće, koje dobro operite četkicom i dokraja osušite. Na dno staklenke stavite kopar i papar u zrnu, poslažite krastavce, pa ih zalijte otopinom. Ništa se ne kuha, svi sastojci ostaju sirovi. Zavežite staklenke.

Kiseli krastavci s lučicama

PRIPREMITE: 1 kg sasvim malih krastavaca, 30 dag soli, 3/4 l octa, 10 dag sitnih glavica luka (lučica), nekoliko režnjeva češnjaka, malo kopra.

Operite i četkicom istrljajte krastavce jedan po jedan, odrežite mu repiće i slažite krastavce na čistu krpu. Posolite ih i dobro promiješajte. Obrišite jedan po jedan, opet osolite i ostavite da stoje preko noći.

Drugog dana ih ocijedite. Prokuhajte ocat, pa ostavite da se ohladi. Krastavčiće prelijte octom i ostavite do drugog dana. Ocijedite ocat, opet prokuhajte. Krastavčiće slažite u staklenke skupa s lučicama, paprom, koprom i češnjakom. Zalijte ohlađenim prokuhanim octom. Ako nisu dobro pokriveni, dodajte još svježeg octa. Dobro začepite i ostavite da stoje dva mjeseca prije upotrebe.

Kiseli kupus

Makar se danas može kupiti gotov kiseli kupus, kao i onaj u konzervi ili duboko smrznut, mnoge domaćice ipak vole ukiseliti same. Kupus narežite na sitne rezance, odnosno naribajte ga i stavljajte u redove u drvenu bačvu. Svaki red treba osoliti, pa dobro tisnuti drvenim batom da se na površini pojavi voda. Možete dodati kumin i papar u zrnu. Ako želite da kupus ima lijepu svijetlu ili žutu boju, dodajte mu jabuke, dunje ili cijela zrna kukuruza, a ako želite da bude rumen, dodajte mu malo cikle. Bačva neka bude puna do tri četvrtine. Gore stavite čistu, izglačanu krpu, pritisnite daskama na koje stavite neki veći teret (npr. čist kamen). Kupus je spreman za upotrebu kad postane proziran i kiseo. Među redove naribana kupusa možete staviti i cijele glavice (za sarmu).

Kopar u octu

PRIPREMITE: 1/4 kg kopra, 1/2 l octa, 1/2 žlice soli.

Kopar operite, otrgnite donji, deblji dio, pa poslažite u male staklenke. Ocat prokuhajte sa solju, pa ohlađenim prelijte kopar. Staklenke zatvorite i čuvajte na hladnom mjestu.

Krastavci ukiseljeni na poljski način

PRIPREMITE: 3 kg zelenih krastavaca, 7,5 dag soli, 3/4 l vinskog octa, 1/2 kg crvenog luka, kopar, 2 žlice gorušice, 1 korijen od hrena, 1 i 1/2 l vinskog octa, 3/8 l vode, 4 dag šećera.

Krastavce ogulite i narežite na debele ploške. Posolite ih i ostavite da stoje 4 – 5 sati. Ocijedite ih, prelijte sa 3/4 l vinskog octa i pustite da stoje još 2 sata.

U međuvremenu očistite luk i hren, narežite ih na ploške. Krastavce ponovo ocijedite i slažite u staklenku naizmjenično krastavce, pa luk i hren te ostale mirodije. Razblažite vodom s 1/2 litru octa, zašećerite i zakuhajte. Kipuće ulijte u staklenku i pokrijte tanjurom. Iduća dva-tri dana ocat odlijevajte, prokuhajte ga i kupućim ponovo zalijte. Krastavce još vruće zavežite. Za 2 – 3 tjedna krastavci se mogu jesti.

Kuhane ukiseljene paprike

PRIPREMITE: 3 kg okruglih paprika (babura), 2 l po ukusu razblažena octa, 1 dl ulja, 10 dag soli, 6 dag šećera, 1/2 žličice konzervansa.

Paprike dobro operite, odrežite im peteljke te svaku nabodite 12 puta vilicom ili iglom za pletenje. Skuhajte rasol i u kipući stavljajte po nekoliko paprika. Čim voda prokuha, paprike izvadite i složite ih u velike zagrijane staklenke. Staklenke protresite da se paprike slegnu. Kad se staklenka napuni, još jednom prokuhajte rasol i kipućim zalijte paprike. Staklenku pokrijte tanjurićem i ostavite nezatvorenu nekoliko dana, jer će paprike upijati sok pa ga po potrebi treba dodavati. Tek kad paprike prestanu upijati sok, staklenke zatvorite i stavite ih na hladno i mračno mjesto.

Lučice na talijanski način

PRIPREMITE: 1,5 kg lučica (sitnih glavica luka), 1 litru bijelog octa, sol; za rasol: 1 litru bijelog octa, 4 limuna, 3 žlice šećera, papar u zrnu.

Očistite lučice, stavite ih u ocat i sol da stoje jedan dan. Drugog dana kuhajte 3–4 minute nakon što zakipi. Skinite s vatre i pustite da se ohladi. U meduvremenu u drugoj posudi skuhajte rasol: navedenoj količini octa dodajte litru vode, sok od limuna, šećer. Ohladite. Lučice rasporedite u staklenke, dodajte u svaku papar u zrnu i zalijte rasolom. Možete koristiti najranije za dvadeset dana.

Lučice u octu

PRIPREMITE: 1 kg posve malih glavica luka – lučica, malo peršinova i celerova lišća, te korijen od mrkve, peršina i celera, 1,5 dag klinčića, 1,5 dag papra, majčine dušice, sol.

Odaberite male, podjednako velike lučice, potopite ih u kipuću vodu i odmah ogulite. Rasprostrite ih po dasci i osolite, pa stavite da stoje 24 sata. Tada ih operite u hladnoj vodi i dobro osušite. Stavite ih u staklenke. Ocat s mirodijama kuhajte u 1 litri vode 5 minuta, pa ohladite, procijedite i prelijte lučice.

Masline u octu

PRIPREMITE: 1 kg maslina (zelenih), 1 dl octa, malo pepela od drveta.

Masline očistite i operite, nabodite iglom i zalijte litrom vode u kojoj ste razmutili pepeo. Ostavite da stoji sve dok masline omekšaju. Tada ih izvadite, operite hladnom vodom, poslažite u staklenku i zalijte prokuhanim octom. Hladno zatvorite. Možete ih jesti već za 12 dana.

Miješana salata I

PRIPREMITE: 1 kg paprika, 1/2 kg mrkve, 1,5 kg krastavaca, 1 kg celera, 1/2 kg luka, sol, ocat, papar u zrnu.

Svako povrće posebno očistite, narežite ili naribajte, osolite i stavite da stoji u staklenoj posudi. Nakon nekoliko sati ga ocijedite, zakiselite prema ukusu, dodajte papar, dobro promiješajte i natisnite čvrsto u staklenke. Ostavite da stoji dan-dva poklopljeno tanjurićem i prema potrebi dodavajte prokuhani ocat. Navrh stavite sloj ulja.

Miješana salata II

PRIPREMITE: 1 manju glavicu kupusa, 1 kg paprika, 1 kg zelenih rajčica, 1 kg krastavaca, 4 veće mrkve, 4 glavice luka, 4 peršinova korijena, ocat, 10 dag šećera, 2 lovorova lista, ulje, sol.

Kupus i papriku narežite kao za salatu, ostalo na tanke ploške, osolite. Drugi dan skuhajte ocat s mirodijama, pa u njemu načas prokuhajte i ocijeđeno povrće. Ohlađeno stavite u staklenke i ostavite dan-dva da stoji i prema potrebi dolijevajte ocat. Na kraju dolijte sloj ulja.

Miješana salata III

PRIPREMITE: 1 kg zelenih rajčica, 1 kg paprika, 1 kg krastavaca, 1 kg luka, 3 dag gorušice, sol, ocat, ulje.

Svaku vrstu povrća operite i očistite zasebno, zatim sve naribajte na tanke ploške (osim paprika koje narežete). Svako ostavite nasoljeno u zasebnoj porculanskoj zdjeli nekoliko sati. Zatim sve dobro ocijedite, pomiješajte u velikoj zdjeli i začinite octom i uljem prema ukusu – kao za salatu. Dodajte gorušicu i stavljajte u staklenke da ne budu pune do vrha. Odozgo ulijte sloj ulja.

Narezani krastavci s gorušicom

PRIPREMITE: 2 kg većih, ali čvrstih i zdravih krastavaca, ocat, kopar, luk, lovorov list, posve malo šećera, sol, 2 žlice gorušice u zrnu.

Krastavce dobro operite četkom pa prerežite napola. Pažljivo im ostružite dio s košticama, tako da ostane samo meso, koje narežite na duge rezance.

Skuhajte 1/3 vode s 2/3 razblaženog octa, kolutima luka, lovorom i koprom, gorušicom i šećerom. Posolite prema ukusu. Krastavce prokuhajte u kipućem octu. Pazite da postanu prozirni, ali da pri tome ostanu tvrdi. Složite ih u staklenku i prelijte kipućim octom.

Njemačka salata

PRIPREMITE: 3/4 kg mrkve, 3/4 kg mahuna, 1 glavicu cvjetače, 1/2 kg lučica (malih glavica luka), 3 lista lovora, 1,5 žličica papra u zrnu (crnog i bijelog); za rasol: 1/4 l vinskog octa, 2 žlice šećera, 2 žlice soli.

Povrće operite i očistite. U osoljenoj kipućoj vodi prokuhajte mrkvu, čim provri izvadite i stavite na cjedilo. Mahune prokuhajte još deset minuta, stavite da se ocijede. Na kraju prokuhajte i cvjetiće cvjetače pet minuta, a pazite da budu prema dolje okrenuti. Sada narežite mahune napola, mrkvicu na kolutove. Očišćene lučice pomiješajte s ostalim povrćem, stavite u staklenke, svakom dodajte lovor i zrna papra. Pristavite 3/4 l vode s šećerom, kad provri, dodajte sol i ocat. Ohladenim zalijte staklenke i prokuhajte (pasterizirajte) 30 minuta.

Paprike punjene crvenim kupusom

PRIPREMITE: desetak lijepih paprika, 2 kg crvenog kupusa, 2 l razblažena octa, 10 dag sol, 2 korijena hrena, 10 zrna papra.

Kupus očistite, naribajte, osolite i ostavite da stoji. Paprike operite i očistite kao za punjenje. Kupus ocijedite i malo začinite octom, te njime punite paprike. Slažite ih u čiste staklenke i zalijte prokuhanim octom. Izmedu njih utisnite hren (po želji i feferone).

Patlidžani na talijanski način

PRIPREMITE: sasvim mlade male patlidžane, sol, ocat, papar u zrnu, listiće mažurana i bosiljka, feferone, po želji češnjak, ulje.

Izrežite patlidžane po dužini, ostavite nekoliko sati da se osuše na suncu. Stavite ih u posudu od vatrostalnog stakla ili keramike. Osolite, zalijte octom i kuhajte 1/4 sata. Ocijedite ocat, a patlidžane poredajte na čistu krpu da se osuše. Nakon 24 sata slažite u staklenke redove: na svaki red patlidžana stavite nekoliko zrna papra, nekoliko listića mažurana i bosiljka, komadić feferona. Ako želite, dodajte i malo češnjaka. Zalijte uljem, pazite da bude dobro pokriveno. Zatvorite boce i provjerite jesu li patlidžani dobro pokriveni uljem.

Pečene paprike

PRIPREMITE: paprike po volji, sol, papar, malo esencije, ulje, celera ili hren.

Ubrane paprike očistite od peteljaka i poslažite na lim za pečenje. Stavite ga u zagrijanu pećnicu i pecite. Pazite da se paprike ispeku sa svih strana, ali da ne prigore. Kožice odvojite od mesa. Ohladene pečene paprike, očišćene od sjemenki, poslažite u staklenke. Skuhajte osoljenu (dosta slanu!) vodu, kojoj ste dodali esenciju da bude dosta kiselo. Dodajte papar, prelijte paprike, dodajte celer ili hren, pa staklenke zavežite.

Rezane paprike na talijanski način

PRIPREMITE: 1 kg dugoljaste paprike (crvene i žute), 2–3 režnja češnjaka, 1 crveni feferon, nekoliko listova bosiljka, ocat, ulje.

Paprike očistite i narežite uzdužno na komade, stavite ih u zdjelu i zalijte octom, pa pokrijte tanjurom da budu pritisnute (da ne isplivaju). Ostavite preko noći. Sutradan procijedite, pomiješajte ocat s malo ulja, dodajte jedan režanj češnjaka i samo komadić feferona. Poslažite komade paprika okomito u staklenke, u svaku dodajte češnjak i listiće bosiljka. Zalijte octom i uljem. Za nekoliko dana pogledajte treba li zaliti s još ulja.

Rezane paprike

PRIPREMITE: 1 kg debelih, mesnatih paprika, 10 dag soli, malo razblažena octa, ulje.

Paprike operite, očistite od peteljaka i sjemenki, pa narežite na tanke rezance. Osolite i ostavite da stoje preko noći. Drugi dan ih istisnite, pa poslužite u manje staklenke. Dobro ih stisnite tako da se među paprikama ne pojave mjehurići zraka. Zalijte ih blagim, prokuhanim i rashladenim octom. Ostavite dva-tri dana poklopljeno tanjurićem da po potrebi možete dolijevati ocat, onda navrh stavite sloj octa i spremite.

Slatko-kiseli krastavci

PRIPREMITE: 1 kg većih krastavaca, 20 dag grube soli, 1/2 l octa, 1/2 l vode, svežnjić peršinova i celerova lista, komorač, majčinu dušicu, 2 ploške luka, 6 zrna papra, nekoliko žličica šećera (prema ukusu).

Krastavce dobro operite, zatim ih natrljajte solju i stavite u posudu te odozgo još pospite krupnom solju. Drugi dan ih prokuhajte u octu i vodi sa svim nabrojenim mirodijama i šećerom. Rasol kuhajte 2 minute, zatim krastavce poslažite u staklenke. Možete skuhati svježi ocat s vodom ili zaliti mješavinom u kojoj su se kuhali krastavci.

Salata od paprike »Marta«

PRIPREMITE: 30 paprika, 3 velike glavice luka, 4 – 5 režnjeva češnjaka, 1/2 l octa za kiseljenje, 1 veliku žlicu soli, 2 velike žlice šećera, lovorov list, 60 dag senfa, 6 dl ulja.

Paprike očistite, operite, pa narežite najprije na rezance, a onda na sitne kockice. U ocat dodajte istu količinu vode, pa pristavite na vatru. Dodajte sol, šećer, lovor, te sitno nasjeckan luk i češnjak. Kad zavri, dodajte paprike i kuhajte deset minuta. Ocijedite paprike. Posebno miješajte senf sa uljem da dobijete pjenastu masu u koju dodajte ohlađene paprike. Stavite u staklenke, na svaku gore nalijte sloj ulja. Zatvorite.

Talijanska salata

PRIPREMITE: 1/2 kg cvjetače, 1/2 kg krastavaca, 1/2 kg lučice, 1/2 kg mahuna, 1 veliki krastavac, 1 litru octa, 1 dag gorušice, 1 dag džumbira (nije oba-

vezno), 5 dag nasjeckanog češnjaka, 10 crvenih feferona, 1,5 dag stucane gorušice, sol.

Male krstavce očistite i operite, cvjetaču razdijelite na male cvjetove, očistite lučice i mahune, veliki krastavac narežite na kockice, pa sve dobro osolite i ostavite da stoji 24 sata. Tada ocijedite i prokuhajte 1 minutu u kipućem octu. Zatim priredite ocat s gorušicom u zrnu i ostalim začinima koje stavite u vrećicu od gaze kako bi se poslije mogli lako izvaditi. Kipućim prelijte povrće i ostavite da stoje daljnjih 48 sati. Tada izvadite mirodije, ocijedite ocat i dodajte mu gorušicu u prahu. Povrće rasporedite u staklenke i zalijte octom.

Ukiseljene gljivice s mirisima

PRIPREMITE: 3 kg malih gljivica, 1 litru vinskog octa, 1 žličicu soli, 15 dag malih glavica luka (lučica), ružmarin, 4 lista lovora, malo anisa, malo zrna kumina, komorača, sjemenke kopra, 5 dag šećera i 1/4 l vinskog octa.

Operite gljivice, pa one veće prerežite napola. U litru vode dodajete 1/4 l octa i u tome ih opet operite, ocijedite i spustite u malo osoljenu kipuću vodu. Neka kipe pet minuta, izvadite ih i ocijedite. Ogulite lučice. U staklenke slažite redove gljiva, između redova stavite lučice i mirišljive trave. Ocat po ukusu malo razblažite vodom, osolite ga, dodajte šećer i začine, prokuhajte i zalijte gljivice.

Ukiseljene lisičine

PRIPREMITE: 1 kg lisičina, sol, limunov sok.

Gljive očistite, operite i stavite da se dobro ocijede. Vodu osolite i zakiselite limunovim sokom prema ukusu i izvadite ih, ocijedite i još vrele stavljajte u staklenke. Kiselu vodu još jednom prokuhajte i njome prelijte gljive. Staklenku zatvorite i prokuhajte u vodi (kao kompot) još sat i četvrt.

Ukiseljene paprike na mađarski način

PRIPREMITE: 3 kg paprike (pomiješane zelene, žute, crvene) 2 l razblažena octa, 1/2 kg meda, malo maslinova ulja.

Dobro oprane paprike razrežite napola, očistite ih od sjemenki, osušite i složite u veliku staklenku. Prokuhajte ocat s medom i prelijte paprike tako da budu prekrivene. Kad se potpuno ohlade, navrh nalijte toliko ulja da budu potpuno prekrivene.

Ukiseljene paprike na talijanski način

PRIPREMITE: 2 kg zelenih paprika, 1,5 l bijelog octa, sol, veliku grančicu celera.

Odaberite lijepe, zdrave paprike, izložite ih jedan dan suncu da omekšaju. Prebrišite krpom, nemojte rezati, već čitave poslažite u staklenke. U svaku dodajte komad celera, osolite, zalijte octom. Poslije 4-5 dana ocijedite ocat i zamijenite ga svježim. Zavežite i držite na tamnom. Možete početi koristiti za mjesec dana.

Ukiseljene rotkvice

PRIPREMITE: veće mlade rotkvice, po želji, malo soli; za rasol: 1 litru octa, 2,5 dag soli, majčinu dušicu, lovor, 1 klinčić.

Rotkvice operite, očistite, veće narežite na četvrtine, a manje na polovine (posve male ostavite cijele), te ih stavite u staklenu posudu. Osolite ih i ostavite da stoje 8 sati, a onda ih operite u hladoj vodi i osušite.

Skuhajte ocat s mirodijama. U kipući stavite rotkvice i maknite s vatre. Složite ih u staklenke, ocat prokuhajte i još jednom vrelim prelijte rotkvice (izvadite mirodije).

Ukiseljene zelene rajčice

PRIPREMITE: 1,5 kg malih, zelenih, tvrdih rajčica, 1/2 l octa, 2 žlice soli, 2-3 veća režnja češnjaka, komorač, 5 malih crvenih paprika.

Rajčice operite i ocijedite, očistite peteljke i nabodite ih na nekoliko mjesta iglom steriliziranom na plamenu. Skuhajte ocat s 1/4 l vode i solju. U kipuću tekućinu dodajte rajčice i kad ponovno provri uklonite s vatre. Zagrijte 5 staklenki, u svaku na dno stavite 1/2 režnja češnjaka, komarača i crvenu papriku.

Na to složite rajčice i prelijte toplim octom koji mora obliti rajčice.

Ukiseljeni krastavci na ruski način

PRIPREMITE: na 1 kg krastavaca 2 čaše octa i žlicu soli, kopar, malo češnjaka, svježe crvene paprike.

Krastavce operite, prelijte kipućom vodom i slažite u redove u staklenku. Na svaki red stavite malo kopra, češnjaka i najsjeckane paprike. Zalijte prokuhanim hladnim octom. Staklenku zatvorite, ali s vremena na vrijeme dodajte octa ako ga krastavci upiju.

Ukiseljeni kukuruz

PRIPREMITE: 4 klipa mladog, mekanog kukuruza, sol, 1 crvenu i 1 zelenu papriku (mesnatu!), tuce malih glavica luka (lučice), 1 litru octa, 10 zrna papra, 1/2 žličice gorušice, nekoliko grančica celera.

Spustite klipove u osoljenu kipuću vodu i kuhajte pet minuta. Ocijedite ih i skinite zrnje. Lučice očistite, a paprike očistite i narežite na sitne kockice. Zagrijte ocat sa paprom, gorušicom i osolite. Ostavite da stoji dva sata. Onda pomiješajte kukuruz s lučicama i komadićima paprike, stavite u staklenke, svakoj dodajte i grančicu celera. Zamirisani ocat procijedite, pa zalijte staklenke. Zatvorite.

Ukiseljeni patlidžani na makedonski način

PRIPREMITE: za bocu od 5 litara 3 kg patlidžana srednje veličine, sol, 2 glavice češnjaka, 2 vezice zelenog peršina, papar, grančicu celera, ocat.

Patlidžane operite, odrežite im držak, pa ih na pet mjesta zarežite uzdužno, ali pazite da ne prorežete patlidžan. Pristavite osoljenu vodu, kad zakipi stavljajte dio po dio patlidžana, svaka »porcija« neka vri po deset minuta. Ocijedite i ohladite. U međuvremenu razdijelite češnjak na režnjeve, vrlo sitno nasjeckajte. Također sitno nasjeckajte zeleni peršin, pa to pomiješajte i popaprite. Tim nadjevom napunite zareze na patlidžanima. Poslažite ih u staklenke, među njih stavite grančicu celera i zalijte prokuhanim octom.

Ukiseljeni šampinjoni ili vrganji

PRIPREMITE: 1 kg gljiva (u obzir dolaze i medenjače), 1,5 žlica soli, 1/2 čaše octa, 1 lovorov list, 1/2 grama papra, crvene paprike i cimeta, malo kopra.

Odaberite manje, čvrste i posve zdrave gljive. Razdijelite ih prema veličini tako da u svaku staklenku dodu gljive podjednake veličine. Operite ih u cjedilu pod mlazom tekuće vode. U posudu stavite 1/2 čaše vode, ocat, sol i gljive te pristavite kuhati. Kad provri, skinite pjenu i dodajte mirodije, pa kuhajte 20-25 minuta, uz neprestano miješanje. U staklenke stavljajte hladne gljive i rasol.

Ukiseljene tikvice

PRIPREMITE: 1 kg malih tikvica, 6 dl octa, 2 dl ulja, bosiljak, češnjak, ružmarin, 1 glavicu luka, sol.

Odrežite vrhove tikvicama, dobro ih operite pod mlazom vode i pažljivo obrišite. Narežite ih na kriške (ne pretanke) i stavite u posudu u kojoj su već svi ostali sastojci. Kuhajte na umjerenoj vatri otprilike 5 minuta i pustite da se ohladi. Ohlađene tikvice stavite u staklenke, hermetički ih zatvorite.

Ukiseljene razne gljive

PRIPREMITE: 1,5 kg raznih vrsta gljiva (neka budu što manje), sol, 1/2 l octa, 10 dag šećera, 2 lista lovora, malo anisa, limun, 15 dag crvenih feferona, mažuran, 6 lučica komorača.

Očistite gljive, prorežite ih napola i dobro operite. Spustite ih u kipuću osoljenu vodu da prokuhaju 10 min. Zatim ih ocijedite. U ocat dodajte 1/4 l vode i sve druge sastojke, te žličicu soli, prokuhajte 10 min, pa dodajte gljive. Kuhajte još 5 min. Izvadite ih šupljikavom žlicom i preselite u staklenku, medu gljive stavite očišćene i napola prorezane lučice. Ocat još neko vrijeme kuhajte da se zgusne, pa ohladen prelijte preko gljiva. Vodite računa o tome da ih tekućina prekrije. Hermetički zatvorite staklenke.

Ukiseljene bobice dragoljuba

PRIPREMITE: sasvim svježe zelene bobice dragoljuba, bijeli vinski ocat, sol, malo estragona (kozlaca).

Bobice moraju biti mekane. Prelijte ih kipućim octom, ali tako da budu sasvim oblivene. Nakon 24 sata ocijedite ocat, pristavite ga, pa kad zavri, u nj bacite bobice. Maknite s vatre čim počne sasvim malo vreti. Neka stoji još 24 sata. Tada bobice stavite u staklenke i zalijte ih svježim octom. Malo osolite i dodajte estragon. Zatvorite staklenke i držite ih 2 mjeseca na mračnom, umjereno toplome mjestu. Upotrebljavaju se kao ukiseljeni kapri.

Usoljeno povrće

Sol apsorbira vodu iz povrća s kojim dolazi u dodir. Osoljena voda koja se tako stvara lako se isparava ili odstrani. (Osim povrća možete usoliti meso i ribu.)

Brzo usoljeni krastavci

PRIPREMITE: 1 kg krastavaca, 1 l vode, 2–3 žlice soli, kopar, hren, papar u zrnu.

Krastavce dobro operite i poslažite u staklenku. Dodajte mirodije i zalijte prokuhanim hladnim rasolom. Za 2–3 dana krastavci se mogu jesti. Ako želite da budu brže gotovi, prelijete ih kipućim rasolom!

Kopar za zimu

PRIPREMITE: nekoliko vezica lišća od kopra, sol.

Kopar mora biti po mogućnosti sasvim svježe ubran. Operite ga u više voda, pa potopite u kipuću vodu na 5 minuta. Ocijedite ga i skuhajte u slanoj kipućoj vodi. Nasjeckajte ga i stavite u staklenke, pa skuhajte kao kompot. Zimi ga samo dodajte u jelo ili ga možete upotrijebiti za pripremanje umaka i juha.

Soljene gljive

PRIPREMITE: 1 kg gljiva (u obzir dolaze mlječnice, mliječne gljive i sasvim sitni vrganji). 4–5 dkg soli.

Gljive dobro operite i očistite, osolite, poslažite u staklenku te pokrijte tajnjurićem. Kad se nakon nekog vremena slegnu, dodajte nove. Gljive treba opteretiti čistim kamenom, ili kakvim drugim teretom da se bolje slegnu. Za 5–6 dana prestanite dodavati gljive, koje sok mora sasvim prektiti. Za jelo su dobre nakon mjesec do mjesec i po dana.

Soljene gljive s mirisima

PRIPREMITE: na 1 kg gljiva stavite 2 žlice soli, 1 lovorov list, 3 zrna papra, 3 klinčića, 5 grama sjemenki od kopra, 2 lista ribizla, 1 dl vode.

Gljive dobro operite i očistite – veće komade narežite. Od svih navedenih sastojaka skuhajte rasol, u kupući stavite gljive, te neprestano miješajte i skidajte pjenu. Kad uzavri, ostavite da kuha još 10 do 20 minuta dok se gljive skuhaju, a to će biti onda kad gljive padnu na dno a rasol postane proziran. Odmah ih prebacite u široku posudu da se dobro ohlade, a onda ih složite u staklenke. Rasol mora pokriti samo petinu gljiva. Za upotrebu su gotove za 40–45 dana.

Usoljena mljevena paprika

PRIPREMITE: na 1 kg samljevenih crvenih paprika 1/4 kg soli.

Odaberite debele mesnate paprike – babure. Očistite ih, vrlo pažljivo operite i sameljite. Pomijašajte sa soli i ostavite da stoje u staklenoj posudi nekoliko sati. Spremajte u male staklenke. S obzirom na to da paprika ostaje sirova, ona će sačuvati vrlo intenzivan miris, pa njome zimi možete začiniti mnoga jela. Budući da je paprika vrlo slana, jelo nemojte uopće soliti!

Usoljene mahune

PRIPREMITE: 2 kg mahuna, grubu sol.

Odaberite sasvim mlade, nježne mahune kojima odrežite vrhove (ne smiju imati konce), pa ih narežite. Na dno staklenke stavite sloj soli, pa red mahuna. Slažite redove i svaki obilato osolite. Svaki red dobro pritisnite, na vrh stavite tanjurić i na nj teret. Mahune će se slijegati, pa dodavajte uvijek sve nove redove. Zavežite i držite na mračnome mjestu. Na kuha se! Prije upotrebe potopite na dva sata u vruću vodu.

Usoljene rajčice

PRIPREMITE: na 6 litara rasola (vode) 35 – 40 dag soli, rajčice.

Soliti se mogu zrele i zelene rajčice, ali ih nikako nemojte miješati. Sve rajčice za spremanje moraju biti podjednako zrele! Ako solite zelene rajčice, dodajte im kopar i gorušicu, a ako želite, i oprane listove višnje ili ribizla. Oprane rajčice poslažite u veliku staklenku. Rasol skuhajte i hladnim prelijte rajčice, pa prekrijte dvostrukom čistom gazom. S vremena na vrijeme protresite staklenku. Mogu se jesti već za 40 – 50 dana.

Usoljeno povrće za juhu

PRIPREMITE: 1 kg mrkve, 1 kg korijena peršina, 1/2 korijena celera, 60 dag soli.

Očišćeno korijenje sameljite, pomijašajte sa soli i čvrsto natrpajte u staklenke. Odozgo stavite sloj soli. Zatvorite i spremite na hladno. Korijenje možete naribati ili narezati na ploškice ili rezance (po ukusu). Koristite za juhe i druga jela zimi, kad nema uvijek svega potrebnog za juhu, samo nemojte jelo soliti!

Usoljeni peršin

PRIPREMITE: 4 dag soli na 20 dag očišćenog peršina.

Odvojite samo listiće od peršina, dobro ih operite i osušite. Nasjeckajte ih, pomiješajte sa solju, stavite u staklenke, zatvorite ih i spremite.

Sušeno povrće

Sušenjem na razne načine oslobađate vodu iz povrća. Osušeno povrće je praktično jer se ne kvari, zauzima vrlo malo mjesta i ukusno je.

Povrće možete sušiti na vrlo slaboj vatri u otvorenoj pećnici, a još bolje na jakom suncu. Povremeno ga okrećite.

Osušeno povrće stavite u vrećicu od gaze, pa ga objesite na zračno i tamno mjesto. Dan prije upotrebe ga namočite.

Sušena cikla

Neoguljenu ciklu dobro operite i skuhajte. Tada je ogulite i narežite na posve tanke ploške, poslažite na lim pokriven bugačicom i sušite u pećnici na temperaturi od 50–60°. Prvih 10–15 minuta vrata ostavite odškrinuta, onda ploškice okrenite i sušite još jedan sat. Do kraja ih osušite na toplome mjestu u stanu ili na suncu.

Sušenje začinskog bilja

Sušiti možete bosiljak, majčinu dušicu, mažuran, žalfiju, peršin i kopar. Valja ih ubrati za suha vremena, prije no što procvatu. Sušite ih u sjeni, pokrijte gazom. Na suncu se suši jedino peršin, zavezan u snopiće. Sušiti ih valja tri-četiri dana. Osušene biljke nasjeckajte i stavite u posude koje se mogu dobro zatvoriti.

Sušene gljive

Za sušenje su najbolje bijele gljive (šampinjoni), vrganji, osinci, vilovnjače. Gljive za sušenje samo očistite, ali ih nemojte prati (jer mogu sagnjiti). Po vrućem vremenu gljive možete nanizati cijele na konac i sušiti ih na suncu. Inače ih možete sušiti u pećnici na 70–80 stupnjeva C, ali vrata pećnice moraju uvijek biti pritvorena da može izići vlaga. Kad budu gotovo suhe, izvadite ih i dokraja osušite na suncu ili na toplome mjestu.

Sušene mahune

Mahune očistite, najprije ih prokuhajte u osoljenoj vodi, a onda ih dobro ocijedite. Sušite ih prema uputama za ciklu ili ih nabodite na konac i objesite da se suše na suncu. Suhe su kad postanu prozirne. Vrlo dobre su za salatu i varivo.

Sušeni mladi (zeleni) grah

Uzmite posve mlad, još zelen grah, dok je još u mahunama. Očistite ga, stavite u kipuću osoljenu vodu i skoro sasvim skuhajte. Ocijedite, raspite po situ da se zrna gotovo ne dodiruju, pa sušite najprije na zraku, a zatim, dokraja, u pećnici na sasvim slaboj vatri.

Sušeno povrće za juhu

Uzmite mrkve, korijena od celera i peršina, te pasternaka u omjeru koji stavljate u juhu. Sve dobro operite, očistite i malo prokuhajte. Zatim narežite na tanke listiće i rasprostrite na čisto platno da se na zraku dobro osuši. Kad vlaga nestane s površine, rasprostrite u tankom sloju (1 – 2 cm) na lim i sušite u pećnici na blagoj vatri (50 – 60°C) nekoliko sati. Pri tome neka vrata pećnice ne budu zatvorena.

Sušeni zeleni peršin i celer

Lišće celera i peršina (svako zasebno) dobro operite i rasprostrite na sito, ili rešeto. Sušite u pećnici 3 – 4 sata na 40° C. Spremite u papirnate vrećice i držite na suhome mjestu. Tako možete sušiti i kopar.

Razna slana zimnica

Ajvar

PRIPREMITE: 10 kg crvene paprike (rog), 5 kg patlidžana, 2,5 l ulja, 1,6 l octa, 5 – 10 dag feferona (po ukusu), sol, papar.

Paprike operite, očistite, opet operite i dobro osušite. Patlidžane operite, obrišite i ispecite cijele u pećnici. Dok se peku, skuhajte paprike u mješavini od 3 l vode, 1,5 l octa i 1/2 l ulja. Kuhajte kao za kiseljenje, ocijedite ih i sameljite na stroju. Pečene patlidžane ogulite, pa također sameljite, kao i feferone (količinu odredite prema tome da li želite oštriji ajvar ili ne). Promiješajte papriku, patlidžane, dodajte 1,5 l ulja, 1/2 dl octa, sol i papar. Tu masu kuhajte dva sata na laganoj vatri. Miješajte. Kuhani ajvar ulijevajte u zagrijane staklenke. Vrh pokrijte slojem ulja, zatvorite celofanom i zamotajte pokrivačem da se polagano dokraja ohlade.

Ajvar od samih paprika

PRIPREMITE: paprike, sol, ulje.

Odaberite debele, mesnate babure. Očistite ih i isprižite na vrelom ulju. Zatim ih sameljite, osolite i dalje pirjajte na vatri da se ispari tekućina. Još kipuće spremajte u manje staklenke.

Ajvar s hrenom

PRIPREMITE: 10 kg zdravih crvenih paprika babura, 1/2 hrena, sol, ulje, 1 kg patlidžana.

Paprike očistite od peteljaka i sjemenja te ih operite. Uronite ih u kipuću slanu vodu na kraće vrijeme, a onda ih preko noći ostavite da se dobro ocijede. Drugi dan ih sameljite, pa ih pirjajte na ulju neprekidno miješajući. Posebno ispecite u pećnici oprane patlidžane kojima ste samo odrezali peteljke. I njih sameljite pa dodajte u paprike. Pri kraju dodajte očišćeni i naribani hren. Vruće stavljajte u staklenke i zatvorite ih.

Domaći kečap

PRIPREMITE: 3 kg rajčice, 24 dag grožđica, 3 režnja češnjaka, ocat, sol, malo šećera, muškatni oraščić, papar, klinčić (za pravi okus dolazi i indijska mirodija »curry«).

Očišćene i oprane rajčice skuhajte da puste sok, dodajte grožđice i očišćen, nasjeckan češnjak. Kuhajte dalje sve dok se masa zgusne. Tad iskrenite na napetu gazu da se ocijedi. Sok možete upotrijebiti u kuhanju, a masu protisnite i na 1 kg dodajte 3/4 litre octa, posolite, dodajte posve malo šećera, naribani oraščić, stucani mljeveni papar i malo curryja. Kuhajte dalje sve dok se zgusne, a onda ulijte u manje staklenke.

Masline u ulju

PRIPREMITE: crne masline, ulje.
Svaku maslinu zarežite na dva mjesta nožem.

Tjedan dana ih držite u vodi, a dva puta dnevno bacite vodu i zalijte svježom. Onda ih ocijedite, osušite, poslažite na lim i posolite. Stavite u pećnicu na najmanju temperaturu da omekšaju. Poslažite u staklenke i zalijte uljem.

Pekmez od rajčica

PRIPREMITE: veću količinu posve zrelih rajčica; na 1 kg dobivene kaše 1/2 žličice soli, malo konzervansa, ulje.

Opranim rajčicama odrežite peteljke, razrežite ih napola i stavite kuhati. Neprekidno miješajte. Kad nastane gusta, jednolična kaša, protisnite kroza sito. Osolite je i kuhajte dalje – po želji gušće ili rjeđe. Još kipuće ulijevajte u zagrijane boce, svaku zavežite i stavite među jastuke da stoje na toplom dok se dokraja ohlade. Ako tako pripremljene rajčice stavite u staklenke sa širokim grlom, onda navrh ulijte sloj ulja.

Sataraš za zimu

PRIPREMITE: 2 kg rajčica, 2,5 kg paprika, sol, ulje.

Na ulju ispržite očišćene paprike i rajčice kao za sataraš. Dobro miješajte novom, iskuhanom kuha-

čom sve dok se prilično zgusne. Osolite, kipuće stavljajte u zagrijane staklenke. Možete ih zatvoriti i skuhati u pari (kao kompot) ili ih staviti u pećnicu da se na posve laganoj vatri na vrhu stvori tvrda kora. Nalijte sloj ulja i spremite. Ako želite, zimi dodajte prženi luk.

Začinjeni (primorski) pekmez od rajčica

PRIPREMITE: 1 kg rajčica, 10 dag češnjaka, 15 dag luka, 1 lovorov list, 1 žličicu šećera, sol, papar, ružmarin, majčinu dušicu i druge trave po želji.

Obrane i očišćene rajčice narežite napola. Skuhajte, ali samo toliko da omekšaju. Odmah dodajte začine i sol. Procijedite, pa vodu bacite ili iskoristite za kuhanje – na taj način skraćujete vrijeme kuhanja, pa će se vitamini manje uništiti. Rajčice sameljite, stavite u male staklenke provjerite okus i skuhajte kao kompot. Na vrh po želji možete staviti sloj maslinova ulja.

Talijanski umak od rajčica

PRIPREMITE: 5 kg rajčica, 2 režnja češnjaka, 2 mrkve, 2 glavice luka, 1 veći celerov korijen, 1 stručak zelenog peršina, malo majčine dušice, papar, maslinovo ulje, sol, konzervans.

Očistite rajčice, narežite ih napola: očistite i narežite mrkvu i celer i luk, pa sve stavite u posudu. Dodajte usitnjeni češnjak, peršin, majčinu dušicu i papar, pa kuhajte na umjerenoj vatri 2 sata. Tada protisnite (propasirajte), vratite na vatru, pa kuhajte još jedan sat. Tek tada dodajte sol, pa konzervans. Još vruć umak stavite u staklenke, ohladen prelijte uljem, pa zatvorite.

Jabuke ukiseljene na engleski način

PRIPREMITE: 1 kg jabuka, 1/2 kg šećera, 10 dag badema, 1/4 kg grožđica, 1/2 žličice gorušice, 1 žličicu bijelog papra u zrnu, 1/4 l jakog octa, žlicu soli.

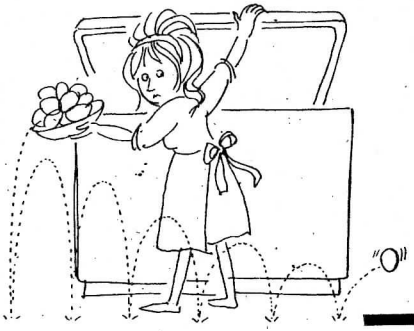
Narežite očišćene i oguljene jabuke, stavite ih u veću posudu, dodajte grožđice, gorušicu i papar. Zalijte zagrijanim šećerom dokraja otopljenim s 1 dl vode. Bademe operite, ogulite, krupno narežite i do-

dajte jabukama. Kuhajte dok se sve ne raskuha. Posebno prokuhajte ocat i sol da se tekućina smanji za 1/3, pa dodajte jabukama. Prokuhajte i stavite u staklenke, zavežite ih. Poslužite kao prilog mesu, ribi i divljači.

Luk na engleski način

PRIPREMITE: 1 kg mladoga, sitnijeg luka, 1/4 kg grožđica, 1/4 l octa, 15 dag šećera, sol, papar, list lovora, 4 žlice maslinova ulja, 6 žlica pekmeza od rajčica, 2 žlice papra.

Luk očistite i narežite na veće komade, stavite u 1/4 l vode pa dodajte sve sastojke. Kad provri, smanjite vatru i kuhajte otprilike tri sata. Dobit ćete gusti umak, koji stavite u staklenke i pasterizirajte kao kompot. Neprokuhan umak stoji u hladnjaku do 2 mjeseca. Poslužite kao prilog peradi, divljači i drugim vrstama mesa.



DUBOKO SMRZAVANJE

Škrinje i ormari za duboko smrzavanje danas su dio uobičajene kućne opreme, pa je tradicionalno ukuhavanje, sušenje i kiseljenje povrća i voća u velikoj mjeri zamijenjujemo pohranjivanjem na vrlo niskim temperaturama.

Niska temperatura, naime, usporava ili zaustavlja – ovisno o tome koliko je niska – kvarenje hrane, tj. razvoj bakterija. U običnom hladnjaku (frižideru) na temperaturi od +2° do +7° kvarenje je usporeno, pa se hrana dobro drži i nekoliko dana. U škrinji ili ormaru za duboko smrzavanje (frizeru) na -20° kvarenje je gotovo sasvim zaustavljeno. Ne dokraja – zato i duboko smrznute namirnice imaju svoj rok trajanja.

I još nešto upamtite: visoke temperature **uništavaju** bakterije, dok niske **zaustavljaju** njihovo širenje, pa se ono nastavlja čim namirnica dode na sobnu temperaturu.

Sva hrana sadrži vrlo mnogo vode – u špinatu je ima 90 posto, a u govedini 74 posto. Ta se voda sleduje u kristaliće na niskim temperaturama. Na -1° do -5° sleduje se samo vanjski sloj hrane, a sasvim će se duboko smrznuti na -18°. Ako se ta temperatura postiže polagano, tada se stvaraju krupni kristali vode koji razaraju tkivo, pa je namirnica nakon odmrzavanja kao oparena. Moderna postrojenja smrzavaju **naglo** na niske temperature i to najprije čak na -40 i -50°, a zatim održavaju namirnice na -20°.

Sada vam je jasno zašto u svom kućnom hladnjaku za duboko smrzavanje morate najprije naglo smrznuti hranu na vrlo niskim temperaturama. Loše smrzavanje razlog je da i danas ljudi osjećaju neku odbojnost prema duboko smrznutoj hrani, iako je to vrlo uspješan način očuvanja hrane, a uz to se i okus i miris i sastojci sačuvaju bolje nego na bilo koji drugi način.

Kad sami zamrzavate namirnice, sigurni ste kakve su kvalitete, osobito ako su to plodovi vašega vrta. Prehrambena vrijednost će im u trenutku odmrzavanja biti potpuno ista kakva je bila kad ste ih zamrzavali. Količina vitamina, na primjer, izvrsno se sačuva – bolje nego u svježem povrću koje kupujete u nekoj voćarni a da nemate ni pojma koliko je vremena proteklo otkako je ubrano, koliko je dana bilo u prevozu, po skladištima i u samoj trgovini. Nije stoga rijetkost da odmrznut proizvod bude zapravo bolji od svježe kupljenoga.

Nije naodmet spomenuti da ćete veće količine povrća, voća ili mesa duboko zamrznuti u trenutku kada je ono ne samo najkvalitetnije, već i najjeftinije. Pa čak i kad kupujete duboko smrznute proizvode, promislite jesu li zaista skuplji – jer, kvalitetni su, a osim toga »čiste vage«: povrće je već očišćeno i spremno za kuhanje, ribe su također očišćene, meso u načelu također.

Bez obzira smrzavate li sami ili kupujete duboko smrznute namirnice, štedite i vrijeme. Kupujete veće zalihe koje mogu stajati u kući na niskim temperaturama, a ako spremate voće i povrće u jednom poslu očistite i napola pripremite za kuhanje mnogo obroka. Ako pripremate gotova jela za smrzavanje, tada odjednom načinite tri, četiri ili više obroka, koje u određenim razmacima odmrzavajte – da vas ručak ili večera čekaju gotovi na niskim temperaturama. S dobrom zalihom smrznute hrane cijele godine će vam jelovnik biti bogat i raznolik. Moći ćete se koji dan osloboditi kuhanja – bit će dovoljno odmrznuti i podgrijati jelo. Neće vas iznenaditi neočekivani gosti – duboka će hladnoća sačuvati neko iznenađenje i za tu priliku. Nikakva bolest u kući ni dulje putovanje neće ostaviti ukućane neopskrbljene. Ni oni koji stanuju daleko od trgovina i tržnica neće se više žaliti, jer će i rijetkim odlascima u kupovinu moći načiniti dobru zalihu.

Kupljena duboko smrznuta hrana

Svi duboko smrznuti proizvodi prolaze kroz vrlo strogu kontrolu kvalitete i možete ih kupovati mirnije nego li neke svježe. Bitno je da ih ili odmah potrošite ili držite na odgovarajućoj temperaturi i potrošite u roku koji je na njima napisan.

Duboko smrznute proizvode najbolje je kupovati u velikim trgovinama gdje je veliki promet i zalihe se neprekidno obnavljaju. Provjerite je li omot cio, a proizvod mora biti neoštećen. Proizvodi smrznuti u

plastičnim vrećicama moraju biti odvojeni jedni od drugih poput kamenčića, a ne stisnuti u grudu. Ne kupujte iz pretrpane škrinje u trgovini, jer proizvodi na vrhu dolaze u dodir s toplijim zrakom. Za svaki slučaj provjerite i datum na proizvodu, ma kako dug vijek trajanja imali tvornički smrznuti proizvodi.

Prije odlaska u kupovinu osigurajte prostor u svojoj škrinji za duboko smrzavanje, a za svaki slučaj sa sobom ponesite jastučiće za održavanje niskih temperatura. Duboko smrznute proizvode kupite nakon što sve ostalo kupite i s njima požurite kući da bi što kraće bili izloženi toplini.

Ako zapazite da se neki takav proizvod makar i malo odmrznuo, **nikada ga nemojte ponovo smrzavati**, već ga što prije potrošite, a držite ga u hladnjaku. Sirove namirnice skuhajte, tada ih možete skuhane zamrznuti, pa dalje čuvati prema pravilima.

Smrzavanje kod kuće

Svježina: Svu hranu valja smrznuti što brže nakon što se nade u vašoj kuhinji. Smrzavajte samo najsvježije i najzdravije namirnice. Što brže budete radili, to svježije će namirnice stići u škrinju, a tim će bolje biti kad ih odmrznete. Smrzavanje čuva kvalitetu, ali je ne poboljšava!

Jaka hladnoća: Svoj ormar ili škrinju stavite bar dva-tri sata unaprijed na najhladnije, tj. na »smrzavanje«. Unaprijed načinite mjesta u najhladnijem dijelu. Pripremite samo onoliko proizvoda koliko vaš aparat može odjednom duboko i naglo smrznuti, jedino će tada biti kako treba. Ako morate odjednom spremiti veću količinu, onda ne pretrpavajte dio za smrzavanje, već stavljajte samo onoliko koliko je propisano, a ostalo držite u frižideru, pa smrzavajte dio po dio. Čim se sve smrzne, vratite temperaturu na održavanje, nije potrebno rasipavati energiju.

Brzina: Zapamtite da se dobro spremaju namirnice ako ih smrznete naglo. A da biste to postigli brže i sigurnije, pripremite hranu u manjim komadima i manjim omotima. Bolje je smrznuti dva komada mesa teška 3/4 kg nego li jedan od 1,5 kg. Velike komade – npr. cijeli but – radije nemojte smrzavati u komadu. Omoti neka budu što plošnatiji, brže će se i bolje smrznuti nego oni debeli ili u obliku kocke.

Higijena: Uvijek imajte na umu da hladnoća ne ubija bakterije, pa će svoj razorni posao nastaviti čim se hrana odmrzne. Nemojte ih još dodavati! Zato vrlo pažljivo pripremajte namirnice, neka sve bude što čišće i higijenskije: ruke, krpe, posude; ambalaža za smrzavanje neka bude nova ili dezinficirana, a naročito se čuvajte muha. Vrlo je važno redovno odmrzavati i prati (sredstvom za dezinficiranje) škrinje ili ormara za duboko smrzavanje.

Ambalaža: Hladnoća dehidrira (oduzima vlagu), pa je to još jedan razlog zašto svaki proizvod mora biti hermetički zatvoren (ne samo radi toga da se mirisi ne miješaju). Plastične vrećice, plastične i druge kutije moraju biti potpuno cijele.

O kvaliteti ambalaže ovisi i kakvoća smrznute hrane: mora biti neprobojna na zrak, na mirise, dovoljno čvrsta da se ne raspadne u škrinji i da se može hermetički zatvoriti.

Aluminijska folija je podatljiva, pa je za neke proizvode vrlo dobra, kao i plastična, mekana folija. Rubove dobro savijte, ali je ipak dobro staviti je još i u plastičnu vrećicu. Vrlo su dobre plastične vrećice koje se daju hermetički slijepiti na rubu posebnim aparatićem.

Staklene posude izbjegavajte, jer pucaju na hladnoći. Postoji staklo koje odolijeva hladnoći, pa je dobro za vrlo tekuće namirnice. Ipak, za svaki slučaj u posudu stavite plastičnu vrećicu, pa se sadržaj neće rasuti ni razliti ako staklo pukne.

Vrlo su praktične posudice od aluminijske folije. Možete ih zamijeniti tako da lonac ili neku drugu metalnu posudu obložite aluminijskom folijom, u nju ulijete hranu i stavite da se smrzne. Smrznutu hranu izvadite iz lonca i pohranite!

Etikete: Nemojte se previše pouzdavati u sjećanje! Duboko zamrznuti proizvodi često su i previše nalik jedan na drugi. Osim toga – što je i te kako važno – imaju vijek trajanja, kasnije hrana gubi na kvaliteti. Stoga je važno na etiketi čitljivo napisati: što je u omotu, količinu (npr. 1/5 kg graška, 30 dag mesa, 2 odreska) i točan datum smrzavanja.

Uzmite pisaljke različitih boja! Na etikete za meso pišite crvenom, za povrće zelenom i sl., što će vam olakšati snalaženje. U bilježnicu po datumima unosite kada što stavite u duboko smrzavanje, da imate pregled.

Zapamtite: Iz ambalaže istisnite što više zraka. Tekućine se na niskim temperaturama **šire**, pa stoga sadržaj ne smije napuniti ambalažu, ostavite 2-3 cm na vrhu, ispod ruba kutije ili vrećice.

Odmrzavanje

Lošim odmrzavanjem možete upropastiti dobro zamrznutu namirnicu, pa se valja držati određenih pravila. Za vrijeme odmrzavanja voda se u stanicama topi i pomalo ponovo osvježava tkivo. Lošim odmrzavanjem hrana gubi sok, okus i vitamine.

Kao što je već rečeno, odmrzavanjem se aktiviraju i bakterije i odmah nastavljaju svoj razorni posao, pa se držite triju pravila: ne odmatajte proizvod dok se odmrzava (da se ne zagadi), 2. skuhajte ga čim se odmrzne (ako se ne kuha smrznut!), 3. smjesta potrošite proizvode koji se ne kuhaju (voće i slično).

Nije potrebno odmrzavati povrće koje je kratko prokuhano (blanširano) prije zamrzavanja, tanke odreske ili manje komade riba (npr. već panirane), te gotova jela. Za kupovne proizvode držite se strogo uputa na omotu!

Svakako morate odmrznuti meso s kostima, te voće koje se jede sirovo (ljepše će izgledati ako ga poslužite ne sasvim odmrznuto, jer onda djeluje »povenuto«).

Način odmrzavanja ne mora uvijek biti isti. Zamrznuta hrana će se na sobnoj temperaturi

odmrznuti za dva do šest sati, ovisno o veličini i ambalaži. Veće komade mesa, kobasice i još neke proizvode možete odmrzavati i u **hladnoj** vodi. Odmrzavanje u frižideru traje nešto dulje, ali je najbolje.

Nikada ne odmrzavajte blizu izvora topline (npr. na peći ili radijatoru!), jer će se izvana prebrzo otopiti, a sredina će ostati sleđena, dakle pri kuhanju ili pečenju sirova.

Još jednom: **nikada ponovo ne smrzavajte jedanput već odmrznut proizvod!**

Zamrzavanje voća

Voće možete zamrzavati na više načina: **1. sirovo bez dodataka** sitno voće, koje mora biti besprijekorno. Očišćene bobe stavite jednu do druge na aluminijsku foliju ili plastični poslužavnik, pa u smrzavanje, a duboko smrznute prospite u vrećice. Tako spremite i voće koje trenutačno nemate vremena preraditi za zimnicu – to možete obaviti i šest mjeseci kasnije! Tada ga još smrznuto pristavite s malo vode i šećera. **2. Smrzavanje sa šećerom** bolje je za krupnije voće. Očistite ga, narežite i uvaljajte u šećer. Slažite voće u plastičnu kutiju, svaki red pošećerite, ali neka ne dopire više od 2–3 cm ispod ruba kutije. Grubo računajte na 1 kg voća 10–20 dekagrama šećera i sok 1 limuna. Voće koje je vrlo sočno, bolje je prokuhati kao kompot. I ušećereno voće možete kasnije preraditi za zimnicu. **3. Smrzavanje u sirupu** pogodno je za sve vrste voća. Operite ga, očistite, po potrebi usitnite, pa poslažite u kutiju. Zalijte ga *ohlađenim* sirupom, koji ovako pripremite: litru vode prokuhajte sa 40–50 dag šećera; neka vri nekoliko minuta. U potpuno ohlađen sirup dodajte sok od 1 limuna i prelijte ga preko voća, koje mora sasvim prekriti. Da ne bi isplivalo na površinu stavite aluminijsku foliju, koju kasnije odstranite. **4. Smrzavanje voćne kaše** vrlo je jednostavno: voće usitnite mikserom ili propasirajte (protisnite), pa na 1 kg dodajte otprilike 10 dag šećera i sok od 1 limuna. Smrznite sirovo u kutijama. **5. Smrzavanje sokova** najprikladnije je za vrlo sočno voće. Sok od usitnjenog voća iscijedite centrifugom ili kroz cjedilo u koje ste stavili sasvim čistu gazu. Ulijte u plastične posudice. Dobro je dodati limunov sok. **6. Kompoti** se izvrsno smrzavaju, zašećerite ih i pripremite prema ukusu, ali ih kuhajte samo 2/3 od uobičajenog vremena. Zatim ulijte u duguljastu posudu obloženu aluminijskom folijom. Dobit ćete smrznutu »ciglu«, koju stavite u plastičnu vrećicu, a vrlo je praktična za spremanje.

Blanširanje je potrebno nekim vrstama voća i povrća – prokuhavanjem malo omekšaju i unište se bakterije. Pristavite 4 l vode i u kipuću uronite pola kg voća ili povrća (ne više!), prethodno očišćenog i opranog. *Vrijeme blanširanja računa se od trenutka kad voda ponovo provri.* Voće ili povrće prebacite

odmah iz kipuće vode u ledenu, da se ne bi raspalo. Ohlađeno ocijedite, pa prostrite na suhu, izglačanu, čistu krpu ili upijajući papir da se osuši.

BRESKVE I NEKTARINE

Pripremanje: tvrde vrste ogulite, očistite i blanširajte 15 sekundi. Smrznite ušećerene ili, bolje, u sirupu. Mekane spremite sirove, bez dodataka.

Rok trajanja: 7 – 8 mjeseci.

Odmrzavanje: 5 – 6 sati u hladnjaku. Neodmrznute stavljajte u kolače.

DINJE

Pripremanje: sasvim zrele i mirišljive ogulite, očistite, meso narežite na kockice. Smrznite u sirupu ili, bolje, u šećeru.

Rok trajanja: 8 – 10 mjeseci.

Odmrzavanje: ne sasvim odmrznute poslužite kao svježe ili dodajte voćnoj salati.

DUNJE

Pripremanje: ogulite, očistite, narežite na četvrtine. Ako spremate sirove, onda ih blanširajte, pa spremite bez dodataka ili sa sirupom (na 1/2 kg voća u litri vode skuhajte 1/4 kg šećera, a u ohlađeno dodajte sok od 2 naranče). Možete i skuhati, pa spremiti kao kompot.

Rok trajanja: 12 mjeseci.

Odmrzavanje: 3 sata na sobnoj temperaturi. Sirove dodavajte kolačima od jabuka ili krušaka, a kuhane također kolačima ili voćnoj salati.

GROŽĐE

Pripremanje: velike bobice bez koštica cijele stavljajte u kutije i prelijte sirupom, a od drugih vrsta načinite sok.

Rok trajanja: 10 – 12 mjeseci.

Odmrzavanje: 3 sata na sobnoj temperaturi. Bobice dodajte voćnoj salati skupa sa sirupom.

JABUKE

Pripremanje: ogulite, očistite, narežite na kriške, blanširajte u slatkom sirupu 3 min. Od mekših načinite kompot ili voćnu kašu. Naribane zašećerite i smrznite da posluže kao nadjev za pite ili savijače.

Rok trajanja: 8 – 10 mjeseci.

Odmrzavanje: 5 sati u hladnjaku. Za kompot ili kolače upotrebite neodmrznute (neće potamnjeti)

JAGODE

Pripremanje: zrele, ali čvrste i zdrave smrznite sirove, bez dodataka. Možete ih smrznuti kao kašu ili sok.

Rok trajanja: 8–10 mjeseci.
Odmrzavanje: 4–5 sati u hladnjaku, ali poslužite što tvrde.

KAJSIJE (MARELICE)

Pripremanje: zrele, ali zdrave očistite i blanširajte 15 sekundi. Zamrznite ih u šećeru ili, bolje, sirupu. Vrlo zrele kao kompot ili kašu.

Rok trajanja: 7–8 mjeseci.
Odmrzavanje: 5–6 sati u hladnjaku. Zamrznute stavljajte u kolače.

KESTENJE

Pripremanje: skuhajte, ogulite obje kore, pa protisnite (propasirajte), te smrznite kao pire u »ciglu«.

Rok trajanja: 7–8 mjeseci.
Odmrzavanje: 5–6 sati u hladnjaku.

KRUŠKE

Pripremanje: ogulite, očistite, narežite na kriške, pa ih blanširajte u slatkom sirupu 3 min. Smrznite sa sirupom. Ili skuhajte kompot.

Rok trajanja: 8–10 mjeseci.
Odmrzavanje: 5 sati u hladnjaku. Možete jesti kakve jesu ili dodati kolačima i salati.

KUPINE

Pripremanje: vrlo zrele, ali sasvim zdrave smrznute bez dodataka ili sa šećerom.
Rok trajanja: 8–10 mjeseci.
Odmrzavanje: 4–5 sati u hladnjaku. Jedite još vrlo hladne, tvrde.

LIMUNI

Pripremanje: narežite ih na ploščice ili četvrtine pa smrznite bez dodataka. Istisnuti sok smrznite u kutijici za pravljenje leda u kockice, koje prespite u vrećicu.
Rok trajanja: 10 mjeseci.
Odmrzavanje: najčešće nije potrebno.

MALINE

Kao kupine.

NARANČE

Kao limuni.

OGROZDI

Kao kupine.

RABARBARA

Pripremanje: mekane dijelove narežite na kockice 2–3 cm velike. Smrznite zašećerene. Blanširane u sirupu.

Rok trajanja: 10 mjeseci.

Odmrzavanje: 4 sati u hladnjaku. Neodmrznute upotrebite za kolače.

RIBIZI (sve vrste).

Pripremanje: obrišite grozdiće i smrznite bez dodataka (još smrznutima ćete skidati bobice). Skinute bobice zamrznite sa šećerom i poškropite limunovim sokom. Vrlo zrele protisnite, dodajte 20 dag na kg i kuhajte 2 min nakon što provru. Od tako pripremljenih zimi načinite sirup ili marmeladu.

Rok trajanja: 8–10 mjeseci.

Odmrzavanje: 4–5 sati, bobice jedite sirove još dok su vrlo tvrde. Za kolače upotrebite neodmrznute.

SMOKVE

Pripremanje: potpuno zdrave operite ledenom vodom, odrežite drške. Možete ih po želji oguliti, a i prepoloviti. Smrznite bez dodataka ili u sirupu.

Rok trajanja: 10–12 mjeseci.

Odmrzavanje: 2 sata na sobnoj temperaturi. Nezašećerene možete jesti sirove ili u kolačima. Zašećerene trošite sa sirupom.

ŠLJIVE

Pripremanje: operite. Za okruglice smrznite ih skupa s košticama (bez dodataka). Za druge namjene izvadite koštice, pa smrznite bez dodataka ili sa šećerom ili sa sirupom. Možete smrznuti kompot ili voćnu kašu.

Rok trajanja: 8 mjeseci.

Odmrzavanje: za okruglice ih ne treba odmrzavati. Upotrebite ih sirove, u kolačima, voćnoj salati ili za pripremanje zimnice.

TREŠNJE

Pripremanje: očistite ih od peteljki i operite, pa smrznite bez dodataka, sa šećerom, u sirupu ili kao kompot.

Rok trajanja: 7–9 mjeseci.

Odmrzavanje: 4–5 sati u hladnjaku. Za kolače upotrebite neodmrznute.

VOĆNA SALATA

Pripremanje: manje količine različitog voća operite, očistite i pripremite, kao da ćete odmah raditi salatu. Smrznite sa sirupom i kad se ohladi dodajte limunov sok.

Rok trajanja: 6 mjeseci.
Odmrzavanje: 3 sata na sobnoj temperaturi. Po ukusu dodajte šećera, alkohola ili što već želite.

Zamrzavanje povrća

Vrlo uspješno možete smrzavati gotovo sve povrće. Izuzetak je ono koje se jede sirovo (zelena salata, rajčice ili krastavci za salatu). Odaberite sasvim svježe povrće, ono koje je upravo dozrelo za hranu, nikako ne prezrelo.

Većinu povrća valja blanširati, a neke je moguće i propirjati. Pravila su ista kao i za spremanje voća.

Duboko smrznuto povrće gotovo se sve stavlja neodmrznuto kuhati u osoljenu, kipuću vodu. Ako se stisnulo u grudu, tada ga otapajte polagano. Držite na umu da se smrznuto povrće kuha mnogo brže od svježeg, pa pazite da se ne raskuha.

ARTIČOKE

Pripremanje: odvojite listiće i smrznite samo sredinu, koju blanširajte 4-6 minuta u limunom zakiseljenoj vodi.

Rok trajanja: 6-8 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno – neodmrznuto spustite u kipuću vodu.

BLITVA

Pripremanje: odijelite listove, svaki dobro operite, odaberite samo sasvim zdrave. Blanširajte 2-3 minute i stavite u vrećice ili kutije.

Rok trajanja: 10-12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno, odmah kuhajte.

BUČE, BUNDEVE, TIKVE

Pripremanje: ogulite, očistite od koštica, pa pripremite – ovisno o namjeni – kockice, rezance (naribane) ili kašu.

Rok trajanja: 10-12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno ako kuhate, u protivnom ostavite sat-dva na sobnoj temperaturi.

CELER

Pripremanje: korijen ogulite, operite, narežite na ploščice (ako ćete pohati) ili komadiće za juhu. Blanširajte 4 min, smrznite.

Rok trajanja: 6 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno, stavite odmah u juhu, a one za pohanje malo prokuhajte.

CIKLA

Pripremanje: operite, skuhajte, ogulite. Veće narežite, manje ostavite cijele. Stavite u posude i smrznite.

Rok trajanja: 6 mjeseci.

Odmrzavanje: ostavite preko noći u hladnjaku.

CVJETAČA

Pripremanje: odstranite lišće, bijeli dio odijelite na manje dijelove. Blanširajte 3 min.

Rok trajanja: 12 mjeseci.

Odmrzavanje nije potrebno, odmah kuhajte.

GLJIVE

Pripremajte: najmlade gljive operite u više voda, odrežite donji, blatni dio. Blanširajte 2 minute, smrznite odvojeno (veće gljive narežite), pa spremite u vrećice.

Rok trajanja: 3 mjeseca.

Odmrzavanje nije potrebno, dodavajte izravno jelu. Ako niste zadovoljni, radije sušite ili ukiselite gljive.

GRAŠAK

Pripremanje: ogulite grašak, bobice blanširajte 1 minutu, smrznite.

Rok trajanja: 12 mjeseci.

Odmrzavanje: nije potrebno bilo da kuhate ili pirjate.

KELJ

Pripremanje: pregledajte list po list, odaberite samo one čvrste i zdrave. Blanširajte 2 minute.

Rok trajanja: 9 mjeseci.

Odmrzavanje nije potrebno.

KELJ PUPČAR

Pripremanje: operite male »keljiće«, odvojite ružne listiće, pa cijele blanširajte 3 min.

Rok trajanja: 12 mjeseci.

Odmrzavanje nije potrebno.

KELERABA

Pripremanje: ogulite, pa mlade (koje ćete puniti) ostavite cijele, a možete odmah i naribati (za varivo). Blanširajte 3 min cijele, 2 min naribane.

Rok trajanja: 12 mjeseci.

Odmrzavanje nije potrebno, možete ih spustiti ravno u kupuću vodu ili pirjati.

KRUMPIR

Pripremanje: rezultat nije baš siguran, ali ako želite, možete smrznuti sirove mlade krumpiriće, koje blanširajte 4 min. Stare krumpire možete narezati za prženje, malo propržiti (da omekšaju, ali ne da dobiju boju), dobro ocijediti od masnoće, pa smrznuti.

Rok trajanja: sirovi – 10 mjeseci, proprženi 6.
Odmrzavanje nije potrebno, stavljajte izravno u kipuću slanu vodu ili u ulje.

KUKURUZ

Pripremanje: očistite sasvim mlade klipove do kraja od lišća, velike možete i narezati. Blanširajte 4-6 minuta, zamrznite u vrećicama. Kukuruzu možete oruniti zrnje, blanširati 3 minute; zamrznite rasuto zrnje i prespite u vrećice.

Rok trajanja: 6 mjeseci.
Odmrzavanje: klipove ostavite preko noći u hladnjaku. Zrnje izravno sipajte u kipuću vodu.

KUPUS

Pripremanje: razrežite kupus na manje dijelove, odstranite sve oštećeno lišće i blanširajte 1,5 minutu. Stavite ohladeno u vrećice. Ili: narežite na sitno, blanširajte samo pola minute.
Rok trajanja: 10-12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno, zamrznuto možete kuhati u kipućoj vodi ili pirjati.

LUK

Pripremanje: očistite luk, male glavice možete ostaviti cijele, druge nasjeckajte. Blanširanje nije potrebno, ali stavite u nekoliko plastičnih vrećica zbog mirisa.
Rok trajanja: 3 mjeseca (ako blanširate traje 6 mjeseci).
Odmrzavanje nije potrebno, jer smrznuti luk možete upotrebiti samo za kuhanje.

MAHUNE

Pripremanje: očistite, blanširajte 2 min, stavite u vrećice.
Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

MLADI GRAH

Pripremanje: očistite grah iz mahuna i strogo odvojite svako zrno koje nije besprijekorno. Blanširajte

3 min. Smrznite rasuto (na poslužavniku ili foliji), pa smrznuto uspite u vrećice.

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrazvanje nije potrebno.

MRKVE

Pripremanje: sasvim mlade mrkve samo dobro očistite, krupnije narežite. Blanširajte 2 min.

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

PAPRIKE

Pripremanje: ako želite spremiti cijele paprike (za punjenje), odrežite im samo gornji dio i dobro očistite od sjemenki. Možete ih spremiti narezane na četvrtine ili na rezance. Blanširajte cijele ili polovice 3 min, narezane 2 min.

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje: 3 sata na sobnoj temperaturi. Možete i ne odmrznute dodati jelima koja se kuhaju.

PATLIDŽANI

Pripremanje: narežite na tanke odreske (za prženje ili musaku) ili samo popola (za punjenje). Blanširajte 4 min polovice, 3 min kriške (koje možete i propržiti 2 min, pa dobro ocijediti od masnoće).

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

PERŠIN

Korijen se zamrzava kao celer, list nasjeckan. Rok trajanja: 9 mjeseci.

PORILUK

Pripremanje: Dobro očistite, prorežite po polovici, pa isperite zemlju između listova. Narežite na manje ili veće komade, ovisno o namjeni. Blanširajte veće komade (ili čitave) 4 min, narezane 2 min. Stavite u 2-3 hermetički zatvorene plastične vrećice zbog jakog mirisa.

Rok trajanja: 6 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

POVRĆE ZA JUHU

Pripremanje: korjenasto povrće (mrkve, celer, peršin, pasternak, kelerabicu i dr.) očistite, pa narežite na veće komade (za bistru juhu) ili male (za ujušak). Zeleni peršin i celer usitnite. Za ujušak dodajte i graška i drugog povrća po ukusu. Sve blanširajte 5 min i stavite u vrećice u količinama za jednu porciju.

Rok trajanja: 6-8 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

RAJČICE

Pripremanje: zbog velike količine vode rajčice nakon smrzavanja nisu za salatu, već samo za kuhanje. Možete ih smrznuti sirove, čitave (blanširajte – 2 sek), ali također načiniti sok ili kašu (koje ne treba prokuhavati, pa imaju bolji okus i izgled od pekmeza).

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje za sirove nije potrebno, a sok ili kašu ostavite preko noći u hladnjaku.

REPA

Pripremanje: i bijelu i žutu i crvenu repu ogulite, pa one manje ostavite cijele, a veće narežite ovisno o upotrebi. Cijele blanširajte 4 min, a narezane 2 min.

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

ŠPAROGE

Pripremanje: cijelima odrežite donji, zemljani dio, pa ostružite vanjski sloj – zelenima ni to nije potrebno. Blanširajte 2 min ali tako da vrhovi ne budu potopljeni u vodu (jer su mekani).

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

ŠPINAT

Pripremanje: očistite, pa ili blanširajte cijele listove (1 min u sasvim malim količinama) ili skuhajte i protisnite (propasirajte).

Rok trajanja: 12 mjeseci.
Odmrzavanje: protisnuti 2 sata na sobnoj temperaturi, listove izravno stavite u kipuću vodu.

TIKVICE

Pripremanje: ogulite, pa prorežite po duljini, ako namjeravate puniti ili narežite na manje komade. Sasvim mlade ne treba ni guliti, samo odstranite vrhove i dobro operite. Blanširajte 2 min.

Rok trajanja: 6 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

ZAČINSKE TRAVE

Pripremanje: začinske trave ne treba blanširati, pa ih zato tim pažljivije operite. Neka se dokraja osuše. Možete ostaviti cijele grančice i lišće, ili ih nasjeckati vrlo oštrim škarama ili nožem. Ako smrzavate već gotove kombinacije, tada zavežite dovoljno dugom uzicom da samo potopite u jelo koje želite namirisati, a kasnije lako izvučete. Grančice i svežnjiće stavite u vrećice, a nasjeckane smrznite u posudici za pravljenje kockica leda. Po potrebi mo-

žete dodati malo vode ili od svježih trava istisnuti sok. Smrznute kockice stavite u plastične vrećice.
Rok trajanja: 6 mjeseci.
Odmrzavanje nije potrebno.

MIJEŠANO POVRĆE

Razne vrste povrća možete unaprijed pomiješati (kao npr. za juhu) ovisno o namjeni. Često se miješa grašak s kockicama mrkvice (za varivo ili francusku salatu), pa paprika i rajčica (za sataraš), razno povrće za đuveč. U svakom slučaju opet je važno da sve bude dobro očišćeno i oprano, a po uputama za pojedino povrće blanširajte ili spremajte sirovo.

Zamrzavanje mesa, riba i drugih namirnica

Meso očistite od masti, žilica i kostiju – ako kost mora ostati, tada joj vrh zaštitite aluminijskom folijom da ne probije vrećicu. Ne smrzavajte sasvim svježe meso (osim ponutrice), već ga ostavite 24 sata u hladnjaku.

Nareske i drugo meso smrzavajte u obrocima, tj. u broju i količini koliko vam je potrebno za jedan ručak ili večeru. Smrznite svaki omot posebno ili podijelite listom aluminijske folije da lako odvojite.

Peradi i sitnoj divljači odstranite perje ili krzno, odrežite glavu, dobro očistite iznutra, isperite tekućom vodom i dokraja obrišite. Cijelu perad napunite loptom aluminijske folije – da ostane što manje zraka) i dobro stisnite dok se smrzava. Ne stavljajte nikakve dodatke ni nadjev prije smrzavanja.

Zeca ili kunića možete smrznuti cijeloga, ali zauzima mnogo prostora, pa ga radije narežite. I ostalu perad možete smrzavati u komadima – smrznite ih rastavljene ili u porcijama. Ne smrzavajte dimljeno meso ni šunku, rok trajanja je kratak, a rezultati nesigurni. Mljeveno meso ne smrzavajte iz higijenskih razloga, već ono namijenjeno mljevenju ostavite u komadima, samljet ćete kasnije.

Krupnu divljač smrzavajte u većim komadima, ali u više vrećica zbog jakog mirisa.

Ribu smrzavajte samo ako je sasvim svježa, dakle najkasnije 24 sata nakon ulova. Bolje je smrznuti sirovu nego pripremljeno jelo. Za smrzavanje mora biti savršeno očišćena, a kakvoća će biti bolja ako je brže smrznuta. Ako zamrzavate narezanu ribu, tada glavu i lošije dijelove iskoristite za riblju juhu (koju također možete zamrznuti!)

Mlijeko i mliječne proizvode također možete smrzavati, a i jaja, ali bez ljuske.

GOVEDINA – VEĆI KOMADI – PEČENKA

Pripremanje: odležalo meso zamotajte u foliju ili u vrećicu.
Rok trajanja: 8 mjeseci.
Odmrzavanje: 12 sati u hladnjaku ili odmah kuhajte.

GOVEDINA – ODRESCI

Pripremanje: odležalo meso narežite na odreske, pa ih po porcijama smrzavajte u vrećici ili foliji.
Rok trajanja: 8 – 10 mjeseci.
Odmrzavanje: 8 sati u hladnjaku (tanji odresci manje) ili izravno kuhajte i pržite.

GOVEDINA – KOMADIĆI

Pripremanje: odležano meso narežite na komade prema namjeni (gulaš, lonac i dr.), pa smrzavajte u porcijama.
Rok trajanja: 8 – 10 mjeseci.
Odmrzavanje: 8 sati u hladnjaku ili odmah kuhajte.

TELETINA – PEČENKA

Pripremanje: odležano meso pripremite kao goveđu pečenku.

Rok trajanja: 6 – 8 mjeseci.
Odmrzavanje: kao goveđa pečenka.

TELETINA – ODRESCI

Kao goveđi, rok trajanja 6 – 8 mjeseci.

TELETINA – KOMADIĆI

Kao govedina – komadići, rok trajanja – 6 mjeseci.

JANJETINA

Pripremanje: odležano meso pripremite u većim i manjim komadima, po uputama za govedinu

Rok trajanja: 7 mjeseci.
Odmrzavanje: Kao kod govedine, ovisno o veličini.

SVINJETINA

Veće i manje komade pripremite po uputama za govedinu, rok trajanja 4 mjeseca.

SVJEŽA SLANINA

Pripremanje: sasvim svježu slaninu narežite na kockice ili odreske, ovisno o namjeni, dobro nagurajte u vrećicu ili aluminijsku foliju, da ima što manje zraka.

Rok trajanja: 1 mjesec.

Odmrzavanje: 10 sati u hladnjaku.

KOBASICE I PAŠTETE

Pripremanje: odmah nakon pripremanja, zamrznite čim se ohlade. Kobasice zamrzavajte pojedinačno, pa pakirajte zamrznute.

Paštetu u plastičnim kutijicama.

Rok trajanja: 2 mjeseca.

Odmrzavanje: ostavite preko noći u hladnjaku. Kobasice koje nisu predebele, izravno kuhajte ili pržite.

PONUTRICA

Pripremanje: bubrege prerežite napola, očistite svu masnoću, unutrašnju kožicu, dobro isperite i obrišite, pa smrznite pojedinačno i prespite u vrećice. **Mozak** držite sat vremena u zakiseljenoj vodi, očistite opne. **Jetra** se može zamrznuti cijela ili narezana i malo propirjana. **Teleću žlijezdu** držite 2 sata u hladnoj vodi, blanširajte 2 min. Dobro obrišite i odstranite membranu u koju je omotana. **Glavu** očistite od što više kosti, pa prokuhajte. **Srce** dobro očistite od masnoće i opni, pa narežite.

Rok trajanja: 3 mjeseca. Kuhano traje nešto dulje.

Odmrzavanje: narezanu jetru i bubrege možete pržiti ili pirjati neodmrznute. Mozak i glavu neodmrznute stavite u kipuću vodu da se kuhaju. Ostalo odmrznite u hladnjaku, pa pripremite kako želite.

PERAD

Pripremanje: 2 dana nakon klanja očistite, pa zamrznite cijelu ili u komadima. Ponutricu možete također zamrznuti, ali posebno, u maloj vrećici.

Rok trajanja: masna perad (guske, patke, kokoši) 6 mjeseci, mršava perad (pilići, mladi purani) 10 mjeseci, ponutrica 2 mjeseca.

Odmrzavanje: 10 – 13 sati u hladnjaku (ovisno o veličini, cijele velike guske ili purani čak 24 – 26 sati), a kuhati možete izravno, bez odmrzavanja.

DIVLJAČ

Pripremanje: neka visi na zraku – pernata 1 dan (samo fazan 2 – 3 dana), sitni krznaši 2 dana, veći 3 dana. Zatim odstranite perje ili krzno, očistite od krvi i kožica, pa narežite.

Rok trajanja: pernata divljač 5 – 6 mjeseci, krznaši 7 – 8 mjeseci, komadići mesa velike divljači – 4 – 6 mjeseci.

Odmrzavanje: u hladnjaku ili na sobnoj temperaturi, kao drugo meso. Veće komade je najbolje neodmrznute, ali bez ambalaže, staviti u marinadu, pa držati 2 dana u hladnjaku.Meso povremeno okrećite.

RIBA

Pripremanje: najbolja je riba najkasnije 3 sata nakon ulova. Nakon 24 sata ne smrzavajte više. Očistite je i pripremite kao da ćete je odmah kuhati ili pržiti, pa zamotajte u foliju ili stavite u vrećice (sitne smrznite pojedinačno, pa pospremite u vrećice).

Rok trajanja: masne vrste 1 – 2 mjeseca, nemasne 3 mjeseca. Svaka riba je najbolja prvih mjeseca dva.

Odmrzavanje: 3 sata u hladnjaku ili kuhanje i prženje u zamrznutom stanju.

RAKOVI I ŠKOLJKE

Pripremanje: najbolje je zamrznuti najkasnije 3 sata nakon ulova. Rakovi neka budu još živi, skuhajte ih, pa po želji izvadite meso. Jednako postupite i sa školjkama. Veće komade mesa zamrznite posebno, pa prespite u vrećicu. Meso školjki stavite u aluminijem obloženu posudu, zamrznutu »ciglu« preselite u vrećicu.

Rok trajanja: 3 – 4 mjeseca, račići 2 mjeseca.

Odmrzavanje: 2 – 4 sata u hladnjaku, ovisno o veličini.

MASLAC

Pripremanje: kupite sasvim svježi, u manjim omotima. Neomotan sami uvijte u aluminijsku foliju – komade od 10 dag.

Rok trajanja: 8 mjeseci.

Odmrzavanje: nekoliko sati u hladnjaku.

SLATKO VRHNJE

Pripremanje: kupovno vrhnje zamrznite u originalnoj ambalaži. Ili sami ulijte u plastične posudice, ali ne do vrha, pa hermetički zatvorite. Možete zamrznuti i tučeno slatko vrhnje (s malo šećera).

Rok trajanja: 3 mjeseca.

Odmrzavanje: nekoliko sati u hladnjaku. Čim se odmrzne malo istucite, jer će se pojaviti grudice.

Kiselo vrhnje ne smrzavajte!

SIROVI

Pripremanje: sasvim svježi sir radije nemojte smrzavati, nećete biti zadovoljni. Meke sirove (ka-

mamber, vrste za mazanje) smrznite u njihovoj ambalaži ili zamotajte u aluminijsku foliju. Tvrde sirove narežite na manje komade i dobro zamotajte u foliju (veliki komadi se iznutra zasuše).

Rok trajanja: 5-6 mjeseci.
Odmrzavanje: u hladnjaku, ovisno o veličini.

MLIJEKO

Odlično se smrzne u originalnoj ambalaži, osobito ako kupite homogenizirano i ne jako masno. Ako smrzavate sami, odaberite manje plastične posude, a ostavite 2-3 cm ispod ruba prazno, jer će se smrzavanjem mlijeko rastegnuti.

JAJA

Odlično se drže, ali ih zamrznite bez ljuske – razbijte ih u male vrećice po 4, 6 ili 10, kako želite. Za kolače ili slana jela možete ih i pomiješati mikserom uz dodatak soli ili šećera. Odmrzavajte ih u hladnjaku ili vani, ali hermetički zatvorenu vrećicu otvorite tek kad se potpuno odmrznu. Odmrznute bjelanjke možete tući u snijeg.

Zamrzavanje gotove hrane

Kod kuće možete zamrznuti gotovo svako jelo, uz malo izuzetaka. Jednostavno, kad pripremate neki gulaš ili kolač načinite dvostruku ili trostruku količinu, što će vam oduzeti samo malo više vremena, a gotovo jelo će biti dovoljno odmrznuti za koji dan (ili mjesec!). Osim dogotovljenih jela možete zamrznuti i napola dovršena (npr. samo proprženo meso ili sirovo tijesto za pitu).

Nemojte smrzavati jela s vrhnjem ili jajima (npr. majonezu ili umake s vrhnjem). No, takva jela možete zamrznuti poludovršena, pa u podgrijana dodajte jaja ili vrhnje. Ni jela s krumpirom ne valja smrzavati, već zamrznite polugotova, u koja ćete kasnije dodati krumpir. Nikakva jela od jaja ne dolaze u obzir (kreme, omleti i sl.), ni sirove salate. Tjesteninu ili rižu bolje je skuhati u posljednji čas, negoli spremati smrznuto. Izuzetak je punjena tjestenina, te okruglice od krumpirova tijesta.

Nikada ponovo ne smrzavajte jednom odmrznutu hranu!

Jela namijenjena smrzavanju kuhajte ili pržite nešto kraće nego kad ih odmah jedete, jer se kuhanje nastavlja za podgrijavanja. Osim soli druge začine radije dodajte pri podgrijavanju. I solite manje, jer sol otežava zamrzavanje. Upotrebite što manje masnoća.

Juhe i druga tekuća jela načinite što gušće, koncentriranije – lako ćete dodati vode pri podgrijavanju, a u škrinji samo zauzima prostor. Ulijte u duguljastu posudu obloženu aluminijskom folijom, zamrznuti »ciglu« izvadite, stavite u vrećicu i spremite. To vrijedi i za umake.

Vrlo dobro možete zamrznuti kruh, pecivo, te kolače rađene kao biskvit ili s kvascem (germom, pjenicom). Rok trajanja: 2 mjeseca, a odmrzavate na sobnoj temperaturi, ili 15-40 min u zagrijanoj pećnici.

NEKOLIKO RECEPATA

Kruške u vinu (za duboko zamrzavanje)

PRIPREMITE: 1 kg krušaka, 1/2 kg šećera, naribanu koricu 1 limuna (prethodno ga dobro operite!), 1/2 l crnoga vina.

Pomiješajte vino, šećer i limunovu koricu. Oprane kruške ogulite, očistite i režite na kriške. Svaku krišku odmah potopite u vinsku mješavinu da ne potamni. Kuhajte na slaboj vatri pola sata, ovisno o tome koliko su tvrde kruške. Sasvim ohladeno rasporedite u plastične kutije, hermetički zatvorite i stavite da se naglo zamrzne. Može stajati 12 tjedana.

Trešnje u vinu (za zamrzavanje)

PRIPREMITE: 1/2 kg trešanja, 2 dl crnoga vina, 4 žlice šećera, 1 žličicu škrobnog brašna, malo cimeta.

Trešnje operite, očistite ih od peteljki i koštica. Prokuhajte ih 5 minuta sa šećerom, vinom i cimetom. Ocijedite ih i podijelite u plastične posudice. Sok opet pristavite na vatru, pa kad zavri, dodajte škrobno brašno razmućeno žlicom hladne vode. Kad se zgušne, time prelijte trešnje. Sasvim ohladeno pokrijte i zamrznite. Može stajati 4-5 mjeseci.

Džem od šljiva s rumom (za zamrzavanje)

PRIPREMITE: 1,5 kg sasvim zrelih šljiva, 1 dl šećera, 3 žlice ruma.

Šljive očistite i podijelite na četvrtine. Pristavite ih s 1 dl vode. Kuhajte desetak minuta da voće sasvim omekša. Stavite da se cijede u cjedilo obloženo s dva sloja sasvam čiste gaze. Nakon 15 minuta sok posebno zamrznite, a u voće dodajte šećer i rum.

Kuhajte na jakoj vatri desetak minuta neprekidno miješajući. Stavite u posudice, ohlađeno zatvorite i stavite da se zamrzne.

Pekmez od borovnica i naranača (za zamrzavanje)

PRIPREMITE: 1 dl svježe istisnutoga soka od naranača, 1 žličicu naribane narančine kore (prethodno je vrlo pažljivo operite!), 1,5 l zrelih borovnica, 1,5 dl šećera.

U posudu pristavite sok od naranača, koru i dobro očišćene borovnice (odstranite sve lišće i peteljke). Čim zavri, smanjite vatru i kuhajte 10 minuta neprekidno miješajući. Stavite u cjedilo obloženo s dva sloja sasvim čiste gaze. Neka se sok cijedi 15 minuta, njega posebno zamrznite. U voćnu kašu dodajte šećer i prokuhajte desetak minuta na nagloj vatri da se zgusne. Ulijte ohlađeno u plastične posudice, dobro zatvorite i zamrznite.

Pekmez od brusnica i jabuka (za zamrzavanje)

PRIPREMITE: 1/4 kg brusnica, 9 jabuka srednje veličine, 1,5 dl šećera, malo cimeta.

Sameljite brusnice mikserom (onim uspravnim sa »čašom«, taj ne gnječi koštice – zgnječene koštice, naime, promijene okus voću). Naribane jabuke odmah dodavajte brusnicama da ne potamne. Dodajte 1 dl vode i zakuhajte. Smanjite vatru i kuhajte 15 min miješajući bez prekida. Ulijte u cjedilo koje prethodno obložite s dva sloja sasvim čiste gaze da se ocijedi sok. Nakon 15 minuta sok zamrznite posebno, po potrebi ćete ga kasnije zasladiti. U preostalu kašu dodajte šećera, prokuhajte 10-15 minuta da se zgusne. Ulijte u plastične posude. Ohlađeno pokrijte i zamrznite.

Džem od bresaka i ananasa (za zamrzavanje)

PRIPREMITE: 2 kg bresaka, 1 konzervu kompota od ananasa, 1 dl šećera (manje ili više prema svom ukusu i slatkoći bresaka).

Očišćene breskve operite, pa usitnite. Dodajte šećer i kuhajte na nagloj vatri desetak minuta. Neprekidno miješajte. Dodajte usitnjeni ananas (predhodno dobro ocijedite sok!), miješajte samo da provri i maknite s vatre. Uspite u plastične posudice. Ohlađeno poklopite i zamrznite.

Pekmez od malina ili jagoda (za zamrzavanje)

PRIPREMITE: 1/2 kg malina ili jagoda, 80 dag šećera, 2 žlice limunova soka, 4 žlice želea od jabuka.

Ovaj pekmez se ne kuha, zato mu okus i sastojci ostaju gotovo nepromijenjeni. Prirodno, pokvario bi se da ga ne zamrznete. Dobro oprano, očišćeno i dokraja osušeno voće stavite u veliku porculansku zdjelu i gnječite novom, drvenom, prokuhanom kuhačom. Dodajte šećer i limunov sok, dobro promiješajte. Ostavite da stoji, povremeno miješajte i za otprilike jedan sat šećer će se dokraja rastopiti. Tada dodajte žele od jabuka i sve dobro promiješajte. Stavite u plastične posudice (ne u staklenke!) pazeći da pekmez dođe najviše 1–2 cm ispod ruba. Neka stoji 24 sata, onda ga naglo zamrznite. Izvrstan je prilog kolaču ili sladoledu. Otvorenu posudu držite u hladnjaku a sadržaj što prije potrošite.

Voće za kasnije ukuhavanje

Veće količine voća ponekad ne možete odjednom ukuhati za zimnicu, pa ga zamrznite. Sitnije je dovoljno dobro oprati, pustiti da se dokraja osuši i zamrznuti ga u rasutom stanju. Poslije ga uspite u vrećice i spremite. Krupnije voće operite, po potrebi ogulite i očistite, pa pripremite voćnu kašu (recept je dan u prvom dijelu knjige). Duboko zamrznite. Zamrznuto može stajati do šest mjeseci. Prije kuhanja stavite u frižider da se odmrzava 9–12 sati, zatim dovršite što ste odlučili pripremiti od zimnice. Na taj način možete pripremati i miješanu zimnicu od voća koje ne dozrijeva istodobno.

Zamrznuto miješano povrće

PRIPREMITE: 4 velike glavice luka, 6 paprika, 12 rajčica, 1 tikvicu, 2 režnja češnjaka, sol, papar, malo ulja.

Isprži te nasjeckani luk na što manje ulja da smekša. Dodajte narezane paprike. Rajčice potopite na minutu u kipuću vodu, pa ogulite. Narežite ih i dodajte paprikama. Umiješajte očišćeni i zgnječeni češnjak, osolite, popaprite, pa pirjajte 30 minuta. Ohlađeno stavite u aluminijske posudice, hermetički zatvorite i zamrznite.

HRANA ZA MALU DJECU

Kao što smo vidjeli, hrana koju čuvamo na vrlo niskim temperaturama odlično se drži, očuva sastojke i okus. To vrijedi i za prva jela koja nakon mlijeka dajete sasvim malenoj djeci. Ako propisno pripremate i čuvate takva jela, dobit ćete izvrsni dječji jelovnik, a ujedno i uštedjeti vrijeme. Vrijeme ćete uštedjeti jer nećete trebati nekoliko puta dnevno pripremati obrok za dijete (podgrijana hrana od prethodnog dana nije za dječji, osjetljiv, želudac!), a uštedjet ćete i novac jer je konzervirana hrana za dojenčad prilično skupa.

Pripremljenu hranu podijelite u sasvim male posudice, tj. svaku za jedan dječji obrok. Prikladne su i čaše od jogurta, samo ih hermetički zatvorite (najbolje aluminijskom folijom). Rub poklopca još zalijepite i ljepljivom trakom.

Sadržaj treba da bude uvijek 2 cm ispod ruba posudice da ostane mjesta, jer se hrana smrzavanjem širi.

Nekoliko načela pripremanja:

– za pripremanje upotrebite samo prvorazredno voće, povrće i druge namirnice koje su sasvim svježe. Dobro je provjeriti gdje su rasli, jer povrće koje raste uz sam rub autoceste u sebi upije mnogo otrova iz automobilskih ispušnika;

– voće i povrće vrlo pažljivo operite, ruke neka vam budu stalno posve čiste, a održavajte i higijenu svih posuda u kojima pripremate hranu;

– za sasvim malu djecu najbolje je hranu kuhati na pari (tj. u metalnoj košarici iznad kipuće vode) ili u ekspres-loncu sa što manje tekućine. U ekspres-loncu možete neke vrste polako kuhati i ne dodajući vodu;

– sasvim malo solite i šećerite. Dječja hrana ne treba biti toliko slana ni slatka kao hrana za odrasle. Kad kušate jelo, neka vam ostavlja dojam da je malo bljutavo. Kad podgrijete, možete dodati malo meda ili soli;

– u mješavine slane hrane ne stavljajte krumpir, jer se slabo smrzava. Radije u podgrijano jelo dodajte svježe skuhani krumpir.

Što možete pripremiti? Ako imate ručni tijesak, možete pripremiti guste juhe, te kaše od povrća i voća. Uz pomoć električnog miksera možete pripremati kašice s umiješanim mesom.

Nije potrebno posebno kuhati sastojke za dječju hranu, možete upotrebiti ono što kuhate za odrasle

ako nije začinjeno i masno – npr. miješajte kuhano povrće iz juhe i kuhano ili pečeno meso. Ili: kad radite krem-juhu za odrasle, dio zamrznite za dijete, a tek onda u juhu dodajte vrhnje, žutanjak i začine za odrasle. Ili: odvojite dio pečenog rozbifa (bez masnoće!) i dio kuhanih mahuna prije no što ih začinite za salatu, pa oboje izmiješajte i zdrobite mikserom za dijete.

Za maleno dijete možete zamrznuti i sokove od voća ili povrća, dodajte im sasvim malo šećera ili soli, pa zamrznite u kockicama (kao led).

Nekoliko recepata za djecu

Govedina s mrkvom: lijepi govedski odrezak od 10 dag ispržite na vrlo malo masnoće ili bez nje. Posebno skuhajte mrkve na pari ili sa što manje vode. Mikserom najprije promiješajte i sameljite meso, zatim dodajte mrkve. Dobivenu kašicu raspodijelite u posudice i zamrznite.

Riba sa špinatom: od kuhane ili pečene ribe odvojite 10 dag čistog mesa bez masnoće ili bilo kakvih pridodataka.

Posebno u pari skuhajte 30 dag špinata. Oboje pomiješajte i usitnite mikserom.

Teletina s povrćem: u mrežicu za kuhanje na pari stavite različito povrće, koje pokrijte sasvim tankim telećim odreskom. Kad sve bude mekano izmiješat ćete mikserom. Zamrznite. Prije posluživanja dodajte malo pirea od krumpira.

KAZALO

ANANAS

Slatko od ananasa 42

ARTIČOKE

Ukuhane artičoke 67
Zamrzavanje artičoka 100

BANANE

Pekmez od banana 25
Pekmez od trešanja s bananama

BAGREMOV CVIJET

Slatko od bagremova cvijeta 42

BAZGINE BOBICE

Džem od bazginih bobica s jabukama 33

BLITVA

Zamrzavanje blitve 100

BOROVNICE

Borovnica s vinom 15
Pekmez od borovnica ili brusnica 25
Žele od borovnica 51
Vino od borovnica 61
Pekmez od borovnica i naranača (za zamrzavanje) 112

BRESKVE I NEKTARINE

Breskve sa začinima 15
Breskve u alkoholu 16
Kompot od bresaka 17
Kompot od crvenih bresaka 17
Ukuhane breskve za kolače 20
Breskve s maraskinom 33
Džem od bresaka 33
Sušene breskve 62
Liker od breskvinih koštica 59
Zamrzavanje bresaka 97
Džem od bresaka i ananasa (za zamrzavanje) 112

BRUSNICE

Brusnice u sirupu 16
Pekmez od borovnica ili brusnica 26
Džem od brusnica bez šećera 33
Slatko od brusnica 42
Pekmez od brusnica i jabuka (za zamrzavanje) 112

BUČE

Buče u vinu 16
Buče za zimu 65
Kockice buča za zimu 66
Zamrzavanje buča 100

CELER

Zamrzavanje celera 100

CIKLA

Sušena cikla 86
Ukuhana cikla 67
Zamrzavanje cikle 101

CRNI RIBIZ

Crni ribiz s rumom 24
Džem od crnog ribiza 34
Džem od crvenog i crnog ribiza 34
Nekuhani prekmez od crnog ribiza 28
Slatko od crnog ribiza 42
Sirovi sirup od crnog ribiza 56
Sirup od crnog ribiza 56
Liker od crnog ribiza 58
Zamrzavanje ribiza 99

CRVENI RIBIZ

Džem od crvenog i crnog ribiza 34
Žele od ribiza 53
Sok od crvenog ribiza 54

CVJETAČA

Ukuhana cvjetača 68
Zamrzavanje cvjetače 101

DINJA

Džem od dinja 34
Džem od dinja i rajčica 34
Slatko od dinja 43
Zamrzavanje dinja 97

DRIJENAK

Marmelada od drijenka 29

DUD

Marmelada od duda 29
Vino od duda 61

DUNJA

Kompot od dunja 17
Džem od dunja 35
Kiselkasto-slatke dunje 40
Slatko od dunja 43
Ušećerene dunje 48
Sir od dunja 50
Žele od dunja 52
Žele od dunja i jabuka 52
Sirup od dunja 57
Liker od dunja 59
Liker od dunja s konjakom 60
Zamrzavanje dunja 97

FEFERONI

Feferoni u octu 71

GLJIVE

Gljive ukiseljene na španjolski način 71
Ukiseljene gljive s mirisima 79
Ukiseljene lisičine 79
Ukiseljene razne gljive 82
Ukiseljeni šampinjoni ili vrganji 82
Soljene gljive 84
Soljene gljive s mirisima 84
Sušene gljive 86
Zamrzavanje gljiva 101

GREJP

Džem od grejpa 35
Džem od naranača i grejpa 38

GRAŠAK

Grašak za zimu 65
Zamrzavanje graška 101

GROŽĐE

Pekmez od grožđa 25
Slatko od grožđa 43
Sok od grožđa s medom 57
Zamrzavanje grožđa 97

JABUKE

Marmelada od jabuka s kavom 30
Žele od jabuka 52
Sušene jabuke 63
Jabuke ukiseljene na engleski način 90
Zamrzavanje jabuka 97

JAGODE

Sirova marmelada od jagoda 32
Džem od jagoda 35
Slatko od jagoda 54
Zamrzavanje jagoda 97

KAJSIJE (MARELICE)

Kompot od cijelih marelica 17
Kompot od kajsija 17

Pekmez od kajsija 26
Marmelada od kajsija 29
Džem od kajsija 36
Džem od kajsija s »bademima« 35
Džem od kajsija s narančinim sokom 36
Slatko od kajsija 44
Sir od kajsija 51
Zamrzavanje kajsija 98

KAMILICE

Sušenje kamilice 63

KAPARI

Kapari u octu 72

KELJ

Zamrzavanje kelja 101

KOLERABICA

Zamrzavanje kolerabice 101

KESTENJE

Marmelada od kestenja 31
Slatko od kestenja 44
Zamrzavanje kestenja 98

KOPAR

Kopar u octu 73
Kopar za zimu 84

KRASTAVCI

Kiseli krastavci (sirovi) 72
Kiseli krastavci s lučicama 72
Krastavci ukiseljeni na poljski način 73
Narezani krastavci s gorušicom 76
Slatko-kiseli krastavci 78
Ukiseljeni krastavci na ruski način 81
Brzo usoljeni krastavci 83

KRUMPIR

Zamrzavanje krumpira 102

KRUŠKE

Kompot od krušaka 18
Kompot od krušaka i bundeva 20
Kruške sa začinima 28
Marmelada od krušaka sa rumom 31
Džem od krušaka 36
Slatko od krušaka 45
Sušene kruške 63
Zamrzavanje krušaka 98
Kruške u vinu (za duboko zamrzavanje) 111

KUKURUZ

Ukiseljeni kukuruz 81
Zamrzavanje kukuruza 102

KUPINE

Džem od kupina 37
Vino od kupina 61
Marmelada od kupina i jabuka 30
Zamrzavanje kupina 98

KUPUS

Brzo ukiseljeni kupus 70
Crveni kupus ukiseljen u staklenki 70
Kiseli kupus 73
Zamrzavanje kupusa 102

LIMUN

Džem od limuna 37
Slatko od limuna 45
Ušećerene limunove kore 49
Zamrzavanje limuna 98

LUBENICA

Slatko od lubenica 45
Ušećerene kore od lubenica 48

LUK I LUČICE

Lučice na talijanski način 74
Lučice u octu 74
Luk na engleski način 91
Zamrzavanje luka 102

MAHUNE

Mahune za zimu 66
Usoljene mahune 85
Sušene mahune 87
Zamrzavanje mahuna 102

MALINE

Maline sa šećerom 19
Marmelada od malina 31
Žele od malina 53
Malinovac 55
Sirup od malina i trešanja 57
Zamrzavanje malina 98
Pekmez od malina (za zamrzavanje) 113

MANDARINE

Džem od mandarina sa rumom 37

MASLINE

Masline u octu 74
Masline u ulju 89

METVICA

Žele od metvice 51

MLADI GRAH

Sušeni mladi grah 87
Zamrzavanje mladoga graha 102

MRKVE

Ukuhane mrkve 68
Zamrzavanje mrkve 103

NARANČE

Sicilijanski pekmez od naranača 27
Džem od naranača i grejpa 38
Slatko od naranača 45
Ušećerene kore od naranača 48
Sok od naranača 55
Orandžada od kore 56
Liker od narančine kore 60
Zamrzavanje naranača 98

OGROZD

Kompot od ogrozda 18
Džem od ogrozda 38
Slatko od ogrozda 46
Zamrzavanje ogrozda 98

OSKORUŠE

Džem od oskoruša 38
Slatko od oskoruša 46
Sušene oskoruše 62

PAPRIKE

Paprike za punjenje 67
Kuhane ukiseljene paprike 74
Paprike punjene crvenim kupusom 76
Pečene paprike 77
Rezane paprike na talijanski način 77
Rezane paprike 78
Salata od paprika »Marta« 78
Ukiseljene paprike na mađarski način 79
Ukiseljene paprike na talijanski način 80
Usoljena mljevena paprika 84
Zamrzavanje paprika 103

PATLIDŽANI

Ukuhani patlidžani 68
Patlidžani na talijanski način 77
Ukiseljeni patlidžani na makedonski način 81
Zamrzavanje patlidžana 103

PERŠIN

Usoljeni peršin 85
Zamrzavanje peršina 103

PORILUK

Zamrzavanje poriluka 103

RABARBARA

Džem od rabarbare 39
Kompot od rabarbare 18
Zamrzavanje rabarbare 99

RAJČICE

Kuhane rajčice 66
Rajčice u pećnici 67
Usoljene rajčice 85
Pekmez od rajčica 89
Začinjeni (primorski) pekmez od rajčica 90
Talijanski umak od rajčica 90
Zamrzavanje rajčica 104

REPA

Zamrzavanje repe 104

SMOKVE

Pekmez od smokava 26
Džem od smokava 39
Džem od smokava s vinom 39
Zamrzavanje smokava 99

ŠIPAK

Marmelada od šipka 32
Liker od šipka 59

ŠLJIVE

Kompot od šljiva 18
Pekmez od bijelih šljiva 25
Ukuhane šljive za okruglice 20
Pekmez od guljenih šljiva 26
Pekmez od šljiva 26
Pekmez od šljiva s octom 27
Džem od šljiva 39
Pirjane šljive za zimu 40
Suhe šljive 63
Slatko od šljiva 46
Slatko od šljiva s košticama 47
Sok od šljiva 55
Zamrzavanje šljiva 99
Džem od šljiva s rumom (za zamrzavanje) 111

ŠPAROGE

Ukuhane šparoge 69
Zamrzavanje šparoga 104

ŠPINAT

Zamrzavanje špinata 104

TIKVICE

Ukiseljene tikvice 82
Zamrzavanje tikvica 104

TREŠNJE

Kompot od trešanja 19
Kompot od trešanja s rumom 19
Trešnje s konjakom 20
Ukuhane trešnje za kolače 21
Kaša od trešanja 23
Pekmez od trešanja 27
Džem od trešanja 39
Ušećerene trešnje 49
Sirup do malina i trešanja 57
Zamrzavanje trešanja 99
Trešnje u vinu (za zamrzavanje) 111

VIŠNJE

Kompot od višanja 19
Ukuhane višnje i sirup 21
Višnje s rumom 21
Višnje u rakiji na francuski način 22
Kaša od višanja 24
Pekmez od višanja 27
Džem od višanja 40
Slatko od cijelih višanja 43
Slatko do višanja 47

Sirovi sirup od višanja 56
Sirup od višanja (i džem) 57
Liker od višanja 60

ZAČINSKO BILJE

Sušenje začinskog bilja 86
Zamrzavanje začinskog bilja 104

ZELENI ORASI

Džem od zelenih oraha 37
Liker od zelenih oraha 60

BILJEŠKE

BILJEŠKE

U SVAKOM DOMU

NAJDRAŽA RAZONODA